Multiquick® 7
Minipimer® 7

Cordless Hand Processor



Type 4130

www.braun.com/register

MR 740 cc

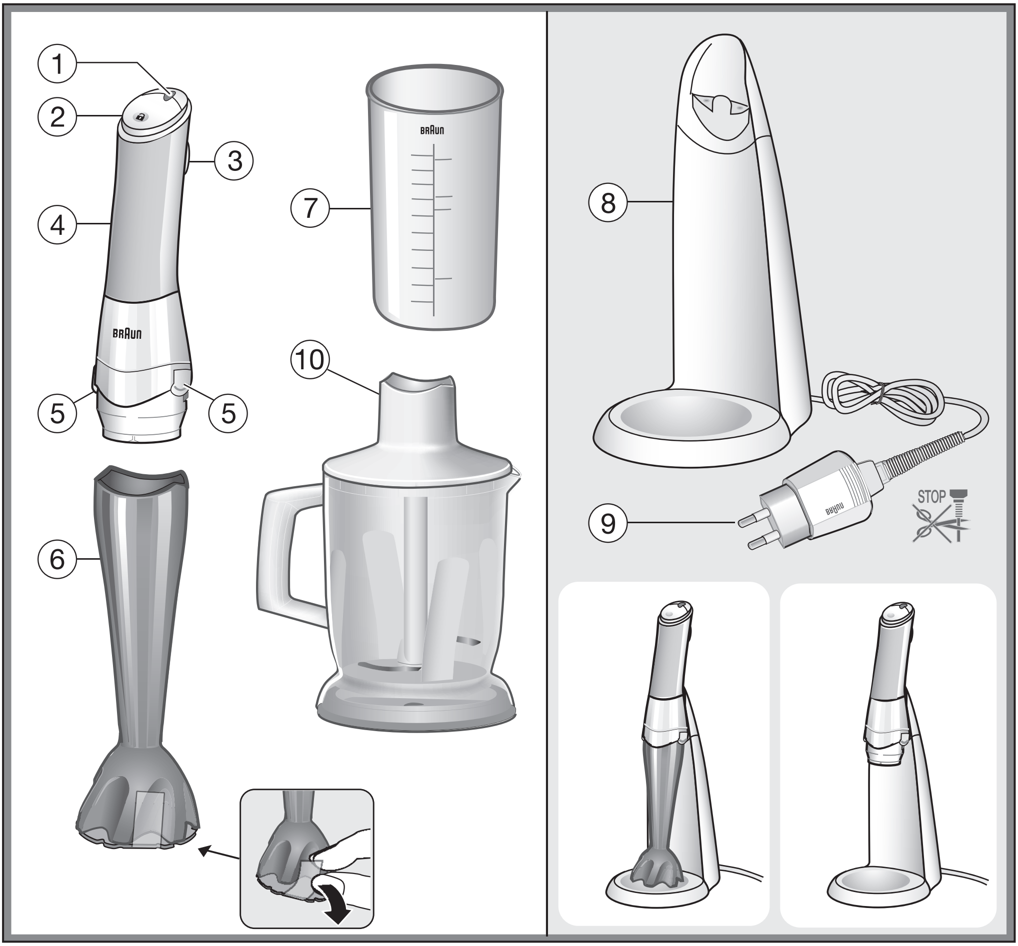
Braun Infolines

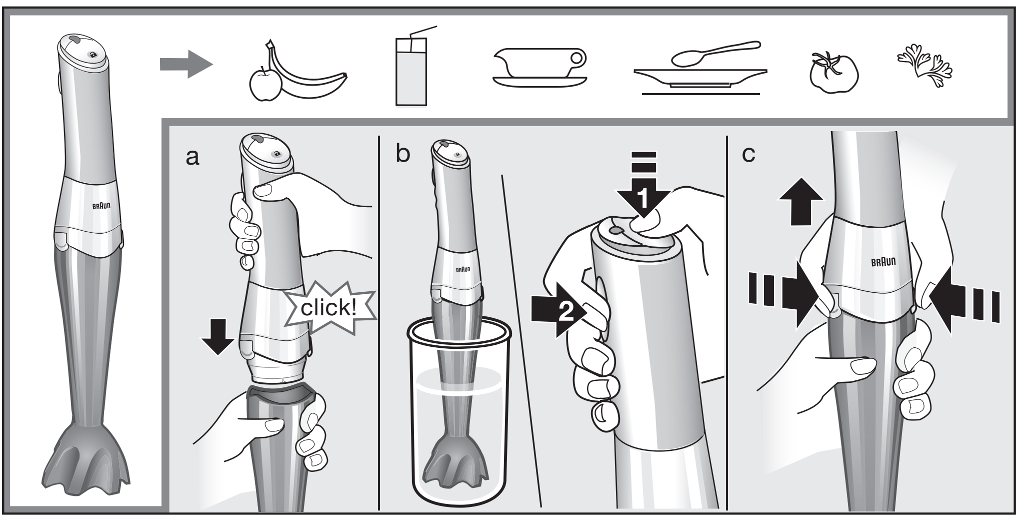
D A	**00 800 27 28 64 63** **00 800 BRAUNINFOLINE**
CH	**08 44 - 88 40 10**
GB	**0800 783 70 10**
IRL	**1 800 509 448**
F	**0 800 944 802**
B	**0 800 14 592**
E	**901 11 61 84**
P	**808 20 00 33**
I	**(02) 6 67 86 23**
NL	**0 800-445 53 88**
DK	**70 15 00 13**
N	**22 63 00 93**
S	**020 - 21 33 21**
FIN	**020 377 877**
AUS	**1 800 641 820**
NZ	**0 800 108 909**
HK	**852-25249377** (Audio Supplies Company Ltd.)

Internet:
www.braun.com
www.service.braun.com

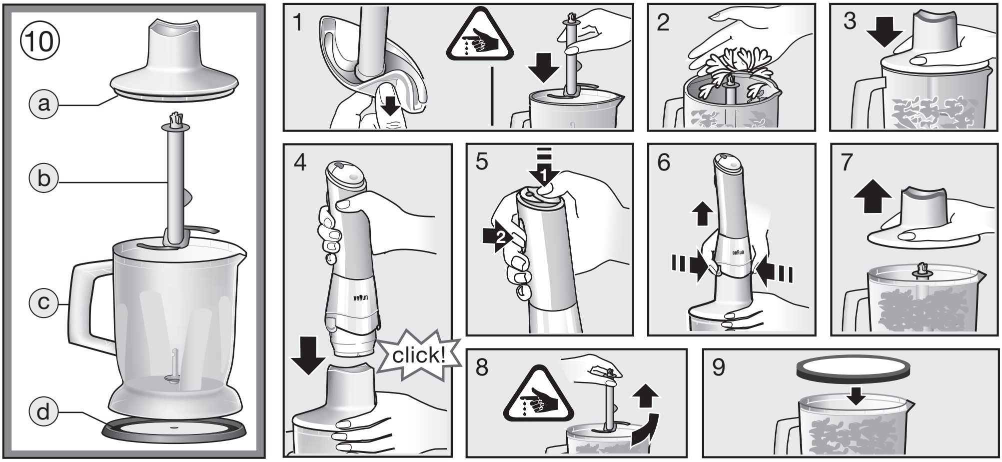
Braun GmbH
Frankfurter Straße 145
61476 Kronberg/Germany

99571533/IV-10
D/GB/F/E/P/I/NL/DK/N/S/FIN/GR

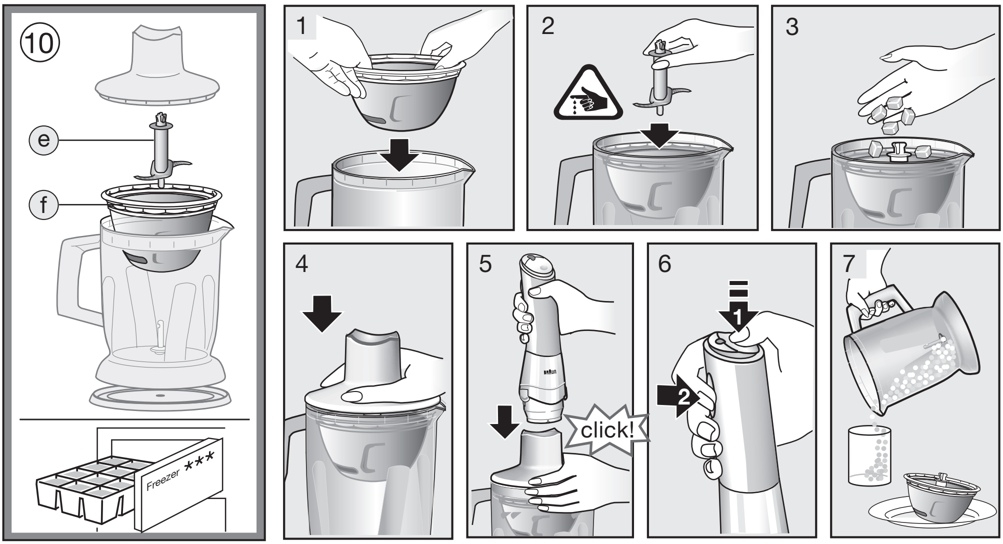

1
2
3
4
5
5
6
7
8
9
10
BRAUN
STOP


a
b
c
click!
1
2
BRAUN

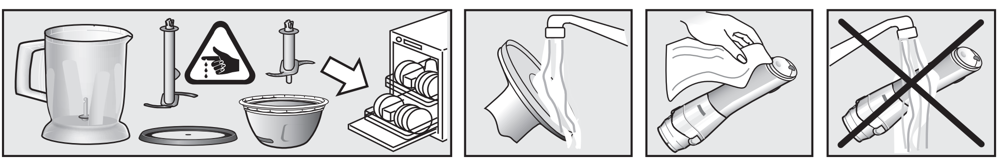
A



B



C



		Parmesan							+ milk
	1cm	1cm							
max.	250 g	200 g	200 g	30 g	30	250 g	350 g	400 g	150 g + 700 ml
sec.	30	45	15	15	15	5	15	15	60 + 15

Deutsch

Unsere Produkte werden hergestellt, um höchste Ansprüche an Qualität, Funktionalität und Design zu erfüllen. Wir wünschen Ihnen mit Ihrem neuen Braun Produkt viel Freude.

Bitte lesen Sie die Gebrauchsanweisung sorgfältig und vollständig, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

Achtung

-  Die Messer sind sehr scharf! Behandeln Sie Schneidwerkzeuge mit äußerster Vorsicht, um Verletzungen zu vermeiden.
- Unbeabsichtigtes Einschalten birgt Verletzungsgefahr! Da es sich um ein Akkugerät handelt, ist das Gerät jederzeit betriebsbereit (in geladenem Zustand).
- Das Gerät nicht direkter Sonneneinstrahlung aussetzen.
- Wenn die Messer blockiert sind, den Pürierstab von der Motoreinheit abnehmen, bevor blockierendes Mixgut entfernt wird.
- Vor dem Reinigen immer den Pürierstab vom Motorteil abnehmen.
- Dieses Gerät ist für die Verarbeitung haushaltsüblicher Mengen konstruiert.
- Dieses Gerät ist mit einem Spezialkabel mit integriertem Netzteil ausgestattet. Es dürfen weder Teile ausgetauscht noch Veränderungen vorgenommen werden, da sonst Stromschlaggefahr besteht.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit der mitgelieferten Ladestation.
- Die Ladestation kann permanent am Netz angeschlossen sein.
- Schützen Sie Motorteil, Ladestation und Spezialkabel vor Nässe. Motorteil und Netzteil des Spezialkabels dürfen nicht mehr benutzt werden, falls sie in Wasser getaucht wurden.
- Kinder oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten dürfen das Gerät nicht benutzen, es sei denn sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt. Wir empfehlen außerdem, das Gerät außer Reichweite von Kindern aufzubewahren sowie sicherzustellen, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen.
- Vor Benutzung Ladestation und Spezialkabel auf Beschädigungen prüfen. Braun Geräte entsprechen den einschlägigen Sicherheitsbestimmungen.
- Reparaturen und das Auswechseln des Spezialkabels dürfen nur autorisierte Fachkräfte vornehmen.
- Durch unsachgemäße Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen.

Gerätebeschreibung

1 Kontroll-Leuchte
2 Entriegelungstaste
3 Einschalttaste
4 Motorteil
5 Drucktasten zum Lösen der Zubehörteile
6 Pürierstab
7 Mixbecher
8 Ladestation (mit Kabelstaufach)
9 Spezialkabel
10 Zerkleinerer-Zubehör
(a) Getriebe-Deckel
(b) Messer
(c) Arbeitsbehälter
(d) Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel
(e) Eismesser
(f) Eiswürfel-Zerkleinerer

Aufladen des Gerätes

Die Umgebungstemperatur sollte idealerweise zwischen 15 °C und 35 °C liegen.
Stellen Sie sicher, dass die Ladestation (8) auf einer ebenen Fläche steht. Schließen Sie die Ladestation über das Spezialkabel ans Netz an.
Zum Laden hängen Sie den kompletten Stabmixer in die Ladestation (8) – Motorteil allein auch möglich. Die Kontroll-Leuchte blinkt grün, wenn sich das Gerät korrekt in der Ladestation befindet und geladen wird.

- Vollladung: ca. 2 Stunden
- Nach Vollladung: grünes Aufleuchten der Kontroll-Leuchte in längeren Abständen
- Die Laufzeit des Gerätes beträgt ca. 20 Minuten (abhängig von der Art der Anwendung).

Laden Sie das Gerät nach jeder Benutzung in der Ladestation nach, um immer den optimalen Ladezustand bereitzuhalten. Sie können das Gerät auch in der Station stehen lassen. Ein Überladen ist nicht möglich.
Die Lithium-Ionen Akkus sorgen dafür, dass auch bei längerer Nichtbenutzung die Akkuladung weitestgehend erhalten bleibt.
Die Akkus sind gegen Tiefentladung geschützt. Bei entladenem Akku wird verhindert, dass das Gerät eingeschaltet werden kann. Nach einer Mindestladezeit von ca. 15 Minuten, können Sie das Gerät wieder für eine Anwendung (z.B. Suppe) verwenden.

Kontroll-Leuchte

Anzeige wenn Gerät in der Ladestation (am Netz angeschlossen)	**Akkulade-/ Betriebszustand**
Grünes Blinken	Akku wird geladen
Grünes Aufleuchten (in längeren Abständen)	Akku ist geladen

Anzeige bei gedrückter Entriegelungstaste (2)	**Akkulade-/ Betriebszustand**
Grün	Akku ist voll
Rot/Grünes Blinken	Noch mind. 1 Anwendung möglich
Rot	Akku ist leer
Rot	Überlastungsschutz aktiv (siehe Sicherheitseinrichtungen → Überlastungsschutz)

Sicherheitseinrichtungen

Einschalten des Gerätes / Einschaltsperre
Das Gerät ist mit einer Einschaltsperre ausgestattet. Zum sicheren Einschalten gehen Sie wie folgt vor:

1 Zuerst die Entriegelungstaste (2) mit dem Daumen drücken und halten.
2 Dann die Einschalttaste (3) drücken. Während des Betriebs kann man die Entriegelungstaste loslassen.
  - Wird die Einschalttaste nicht innerhalb von 5 Sekunden gedrückt, lässt sich das Gerät nicht einschalten. Die Kontroll-Leuchte erlischt.
  - Zum Einschalten dann erneut bei Punkt 1 beginnen.

Überlastungsschutz
Wenn der Überlastungsschutz aktiv ist, schaltet das Gerät aus und die Kontroll-Leuchte leuchtet konstant rot bei gedrückter Einschalttaste.

Mögliche Ursachen	**Behebung**
Mixgut blockiert das Messer	1. Motorteil abnehmen 2. Blockierung / Mixgut entfernen 3. Motorteil mind. 1 Sekunde in die Ladestation (am Netz angeschlossen) stellen 4. Verarbeitung kann fortgesetzt werden
Gerät ist überhitzt	Folgen Sie den Punkten 1.–4. Falls Kontroll-Leuchte beim nächsten Einschaltversuch noch rot leuchtet, Gerät ca. 1 Stunde in der Ladestation abkühlen lassen. Dabei blinkt die Kontroll-Leuchte grün.

Automatisches Abschalten
Aus Sicherheitsgründen schaltet das Gerät nach ca. 4 Minuten Dauerbetrieb ab. Das Gerät kann direkt wieder eingeschaltet werden.

Verwendung des Stabmixers

Der Stabmixer eignet sich z.B. für die Zubereitung von Dips, Saucen, Suppen, Mayonnaise, Babynahrung sowie zum Mixen von Getränken und Milch-Shakes.
a) Entfernen Sie den Messerschutz unten am Pürierstab, indem Sie den Klebestreifen abziehen. Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf! Motorteil (4) auf den Pürierstab (6) setzen und einrasten lassen.
b) Stabmixer in das Mixgut eintauchen, Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalttaste (3) drücken.
c) Zum Abnehmen des Pürierstabs die beiden Drucktasten (5) drücken und den Pürierstab abziehen.

Achten Sie beim Mixen heißer Flüssigkeiten darauf, dass Sie den Stabmixer nicht im eingeschalteten Zustand eintauchen bzw. aus der heißen Flüssigkeit nehmen.

Rezept-Beispiel:
Mayonnaise
200–250 ml Öl
1 Ei (Eigelb und Eiweiß)
1 EL Zitronensaft oder Essig
Salz und Pfeffer nach Geschmack

Zutaten in der genannten Reihenfolge in den Mixbecher geben. Stabmixer senkrecht in den Becher stellen und einschalten. Den Stabmixer in dieser Position halten, bis das Öl emulgiert. Ohne auszuschalten, den Stabmixer dann langsam anheben und wieder senken, bis die Mayonnaise fertig ist.

Verwendung des Zerkleinerer-Zubehörs

Mit dem Zerkleinerer können Sie Fleisch, Käse, Zwiebeln, Kräuter, Knoblauch, Karotten, Walnüsse, Mandeln, Trockenpflaumen etc. perfekt hacken und zerkleinern.

Bitte beachten:
Extrem hartes Gut (z.B. Muskatnüsse, Kaffeebohnen und Getreide) darf nicht zerkleinert werden.

Vor dem Zerkleinern ...
- großes Gut in Stücke schneiden (siehe Verarbeitungstabelle S. 5)
- Stiele und Nuss-Schalen entfernen
- alle Knochen, Sehnen und Knorpelanteile bei Fleisch entfernen.

Hacken und Zerkleinern

(siehe Bildabschnitt **A**)

1. Vor dem Einsetzen des Messers (10b) die Kunststoffhülle vorsichtig entfernen.
   Vorsicht: Das Messer ist sehr scharf. Immer am Kunststoffschaft anfassen.
   Das Messer auf die Achse im Arbeitsbehälter (10c) drücken und einrasten lassen. Arbeitsbehälter immer auf die Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel (10d) setzen.
2. Das Gut einfüllen.
3. Getriebe-Deckel (10a) auf den Arbeitsbehälter setzen.
4. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel stecken, bis es einrastet.
5. Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Halten Sie während der Verarbeitung das Motorteil mit der einen, den Zerkleinerer mit der anderen Hand fest. Beim Zerkleinern harter Güter das Motorteil fest nach unten drücken.
6. Nach Gebrauch Drucktasten drücken, um das Motorteil abzunehmen.
7. Getriebe-Deckel abnehmen.
8. Messer vorsichtig herausnehmen.
9. Dann das Gut ausleeren. Die Anti-Rutsch-Unterlage/Deckel dient auch zum luftdichten Verschließen des Arbeitsbehälters.

Milchshakes, Mixgetränke, Pürees
Wenn Pürees besonders fein sein sollen, können Sie auch den Stabmixer im Arbeitsbehälter verwenden.

Leichte Teige (Pfannkuchenteig)
Zuerst flüssige Zutaten in den Arbeitsbehälter füllen, dann Mehl und schließlich Eier hinzufügen.

Zerkleinern von Eiswürfeln

(siehe Bildabschnitt **B**)

1. Eiswürfel-Zerkleinerer (10f) in den Arbeitsbehälter einsetzen und sicherstellen, dass er richtig sitzt.
2. Die Achse des Eismessers (10e) in die mittlere Öffnung im Eiswürfel-Zerkleinerer einsetzen und herunterdrücken.
3. Eiswürfel einfüllen.
4. Getriebe-Deckel auf den Arbeitsbehälter setzen.
5. Das Motorteil auf den Getriebe-Deckel stecken, bis es einrastet.
6. Entriegelungstaste (2) drücken und halten, dann die Einschalt-Taste (3) drücken. Nach Gebrauch Drucktasten drücken und das Motorteil abnehmen. Dann nacheinander den Getriebe-Deckel, das Eismesser und den Eiswürfel-Zerkleinerer herausnehmen.
7. Das zerkleinerte Eis ausleeren oder einfach das zu servierende Getränk direkt in den Arbeitsbehälter füllen.
   Alternativ können Sie zunächst Früchte mit dem Messer (10b) im Arbeitsbehälter zerkleinern (bis max. 0,5 l). Nehmen Sie dann das Messer (10b) heraus und setzen Sie den Eiswürfel-Zerkleinerer (10f) und das Eismesser (10e) ein. So können Sie dann Eiswürfel direkt in die pürierten Früchte zerkleinern.

Reinigung

Vor jedem Reinigen das Motorteil abnehmen. Motorteil (4) und Ladestation (8) weder in Wasser tauchen noch unter fließendes Wasser halten. Diese Teile können mit einem feuchten Tuch abgewischt werden. Vor dem Reinigen der Ladestation das Spezialkabel vom Netz trennen.
Das Getriebeteil des Zerkleinerers (10a) ist nicht spülmaschinengeeignet.
Alle anderen Teile sind spülmaschinengeeignet.
Bei farbstoffreichen Gütern (z.B. Karotten) können die Kunststoffteile beschlagen oder sich verfärben. Wischen Sie diese Teile mit Speiseöl ab, bevor Sie sie in die Spülmaschine geben.

Elektrische Angaben siehe Bedruckung auf dem Spezialkabel. Das Spezialkabel sorgt für eine automatische Spannungsanpassung zwischen 100 und 240 Volt.

Änderungen vorbehalten.

Dieses Gerät enthält Li-Ionen Akkus. Es darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Die Entsorgung kann über den Braun Kundendienst oder lokal verfügbare Rückgabe- und Sammelsysteme erfolgen.

Garantie
Als Hersteller übernehmen wir für dieses Gerät – nach Wahl des Käufers zusätzlich zu den gesetzlichen Gewährleistungsansprüchen gegen den Verkäufer – eine Garantie von 2 Jahren ab Kaufdatum. Innerhalb dieser Garantiezeit beseitigen wir nach unserer Wahl durch Reparatur oder Austausch des Gerätes unentgeltlich alle Mängel, die auf Material- oder Herstellungsfehlern beruhen. Die Garantie kann in allen Ländern in Anspruch genommen werden, in denen dieses Braun Gerät von uns autorisiert verkauft wird.
Von der Garantie sind ausgenommen: Schäden durch unsachgemäßen Gebrauch, normaler Verschleiß und Verbrauch sowie Mängel, die den Wert oder die Gebrauchstauglichkeit des Gerätes nur unerheblich beeinflussen. Bei Eingriffen durch nicht von uns autorisierte Braun Kundendienstpartner sowie bei Verwendung anderer als Original Braun Ersatzteile erlischt die Garantie.
Im Garantiefall senden Sie das Gerät mit Kaufbeleg bitte an einen autorisierten Braun Kundendienstpartner. Die Anschrift finden Sie unter www.service.braun.com oder können Sie kostenlos unter 00800/27 28 64 63 erfragen.

English

Our products are engineered to meet the highest standards of quality, functionality and design. We hope that you thoroughly enjoy your new Braun appliance.

Please read the use instructions carefully and completely before using the appliance.

Caution

- The blades are very sharp! Handle blades with utmost care in order to prevent injuries.
- High risk of injury by switching on the appliance unintentionally. As this is a rechargeable appliance, it is ready for use anytime (when charged).
- Do not expose the appliance to direct sunlight.
- When the blades are blocked remove motor part from blender shaft, before removing the food/ blockage.
- Before cleaning, remove blender shaft from motor part.
- The appliance is constructed to process normal household quantities.
- This appliance is provided with a special cord set with an integrated Safety Extra Low Voltage power supply. Do not exchange or manipulate any part of it. Otherwise there is risk of electric shock.
- Only use the appliance with the charging unit supplied.
- The charging unit can remain permanently connected to the mains.
- Protect the motor part, the charging unit and special cord set against humidity. Motor part and power supply of special cord set must no longer be used after they have been immersed in water.
- This appliance is not intended for use by children or persons with reduced physical or mental capabilities, unless they are given supervision by a person responsible for their safety. In general, we recommend that you keep the appliance out of reach of children. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Before use, make sure that charging unit and special cord set are not damaged. Braun electric appliances meet applicable safety standards.
- Repairs or the replacement of the mains cord must only be done by authorised service personnel.
- Faulty, unqualified repair work may cause considerable hazards to the user.

Description

1 Pilot light
2 Switch release button
3 On switch
4 Motor part
5 Push buttons for releasing the accessories
6 Blender shaft
7 Beaker
8 Charging unit (incl. cord storage)
9 Special cord set
10 Chopper attachment
 (a) Gear lid
 (b) Blade
 (c) Chopper bowl
 (d) Anti-slip base/lid
 (e) Ice blade
 (f) Ice crusher insert

Charging

The ideal temperature range for charging is between 15 °C and 35 °C.
Make sure that the charging unit (8) is located on a level surface. Connect the charging unit to the mains via the special cord set.
For charging, place the complete handblender in the charging unit (8) – (motor part alone also possible).
The green pilot light confirms that the appliance is properly inserted in the charging unit and that it is being charged.

- Full charge: ca. 2 hours
- Fully charged: the pilot light flashes with longer intervals
- Operation time is ca. 20 minutes (depending on way of usage)

After every usage, place the appliance back onto the charging unit for recharging. This will make sure that it is always ready for use with optimum charging conditions. You may as well store the appliance on the charging unit. Even if not in use for a long period of time, the lithium ion batteries implemented maintain their charging level to a large extent.

The batteries are protected against deep discharge. A completely discharged appliance has to be charged for at least ca. 15 minutes before it can be used for an application (e.g. soup).

Pilot Light

Appliance in charging unit (connected to the mains)	**Charging or operation conditions**
Green flashing	Battery is charging
Green flashing (in longer intervals)	Battery is fully charged

Switch release button (2) **pressed down**	**Charging or operation conditions**
Green	Battery is fully charged
Red/green flashing	Charge sufficient for at least one usage
Red	Battery is discharged
Red	Overheating protection active (go to Safety features → Overheat protection)

Safety features

Switching on the appliance / Switch lock
The appliance has a switch lock. To safely switch it on, follow these points:

1 First press the switch release button (2) with your thumb and hold.
2 Then press the On switch (3). During operation, you can stop pressing the switch release button.
- If the On switch (3) is not pressed within 5 seconds, the appliance cannot be switched on. The pilot light goes off.
- In order to switch the appliance on, start again with step 1.

Overheat protection
When the overheat protection feature is active, the appliance turns off and the pilot light shines permanently red.

Reason	**Trouble shooting**
Blade is blocked	1. Remove motor part 2. Remove the food/ blockage 3. Place the motor part into the charging unit (connected to the mains) for at least 1 second 4. Processing can be continued
Appliance is overheated	Follow points 1.-4. If the pilot light still shines red when switching on the appliance, place the motor part back into the charging unit and let it cool down for ca. 1 hour. During this time, the pilot light flashes green.

Auto Off
For safety reasons the appliance turns off after 4 minutes of permanent usage. The appliance can be turned directly on again.

Using your handblender

The handblender is perfectly suited for preparing dips, sauces, soups, mayonnaise and baby food as well as for mixing drinks and milkshakes.

a) Remove knife protection at the bottom of the blender shaft by removing the adhesive tape. Insert the motor part (4) into the blender shaft (6) until it locks.
b) Introduce the handblender vertically into the vessel, keep the switch release (2) pressed down, then press the On switch (3).
c) To remove the blender shaft from the motor part, press push buttons (5).

When operating the handblender in hot liquids do not immerse the blender shaft into – or remove it from the liquid while the appliance is switched on.

Recipe example:
<u>Mayonnaise</u>
200–250 ml oil,
1 egg (yolk and white),
1 tbsp. lemon juice or vinegar,
salt and pepper to taste

Put all ingredients into the beaker according to the a.m. order. Introduce the handblender to the base of the beaker. After switching on, keep the handblender in this position until the oil emulsifies. Then, without switching off, slowly move it up and down until the mayonnaise is well combined.

Using your chopper attachment

The chopper is perfectly suited for chopping meat, cheese, onions, herbs, garlic, carrots, walnuts, almonds, prunes etc.
N.B.: Do not chop extremely hard food, such as nutmeg, coffee beans and grains.

Before chopping ...
- pre-cut meat, cheese, onions, garlic, carrots, chilis (see processing guide S. 5)
- remove stalks from herbs, un-shell nuts
- remove bones, tendons and gristle from meet.

Chopping

(see picture section **A**)

1. Carefully remove the plastic cover from the blade (10b). Caution: the blade is very sharp! Always hold it by the upper plastic part.
   Press the blade onto the centre pin of the chopper jug (10c) until it locks. Always place the chopper jug on the anti-slip base (10d).
2. Place the food in the chopper jug.
3. Put the gear lid (10a) on the chopper jug.
4. Insert the motor part into the gear lid until it locks.
5. Keep the switch release button (2) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. During processing, hold the motor part with one hand and the chopper jug with the other. When chopping hard foods, press down the motor part.
6. After use, press buttons to remove the motor part.
7. Then remove the gear lid.
8. Carefully take out the blade.
9. Remove the processed food from the chopper jug. The anti-slip base also serves as an airtight lid for the chopper jug.

Shakes, drinks, purées
For purées, when very fine results are preferred, you may also use the handblender shaft in the jug.

Light dough (pancake batter)
First pour liquids into the jug, then add flour and finally eggs.

Crushed ice

(see picture section **B**)

1. Place the ice crusher insert (10f) into the jug. Ensure it fits properly.
2. Place the shaft of the ice blade (10e) into the centre hole of the ice crusher insert and press it down.
3. Fill ice cubes into the ice crusher insert.
4. Fit the gear lid on the jug.
5. Insert the motor part into the gear lid until it locks.
6. Keep the switch release button (2) pressed down and press the On switch (3) to operate the chopper. After use, press buttons to remove the motor part. Then remove gear lid, ice blade and ice crusher insert.
7. Remove the crushed ice or simply fill your drink into the jug for serving at the table.
   Alternative: First mix fruits in the jug with the chopper blade (10b), filling it up to 0.5 litres maximum. Remove the blade and place the ice crusher insert into the jug in order to crush ice directly into the pureed fruits.

Cleaning

Before cleaning remove the motor part. Do not immerse the motor part (4) and charging unit (8) in water nor hold them under running water. These parts can only be cleaned with a damp cloth.
The chopper gear lid (10a) is not dishwasher-proof. All other parts are dishwasher-proof.
When processing foods with colour (e.g. carrots), the plastic parts of the appliance may become discoloured. Wipe these parts with vegetable oil before cleaning them.

For electric specifications, please see printing on the special cord set. The special cord set automatically adapts to any worldwide AC voltage.

Subject to change without notice.

This appliance contains Li-Ion rechargeable batteries. Please do not dispose of the product in the household waste at the end of its useful life. Disposal can take place at a Braun Service Centre or at appropriate collection points provided in your country.

For UK only:

Guarantee
We grant 2 years guarantee on the product commencing on the date of purchase. Within the guarantee period we will eliminate, free of charge, any defects in the appliance resulting from faults in materials or workmanship, either by repairing or replacing the complete appliance as we may choose.

This guarantee extends to every country where this appliance is supplied by Braun or its appointed distributor.

This guarantee does not cover: damage due to improper use, normal wear and tear (e.g. shaver foil or cutter block) as well as defects that have a negligible effect on the value or operation of the appliance. The guarantee becomes void if repairs are undertaken by unauthorised persons and if original Braun parts are not used.

To obtain service within the guarantee period, hand in or send the complete appliance with your sales receipt to an authorised Braun Customer Service Centre.

This guarantee in no way affects your rights under statutory law.

For Australia & New Zealand only:

Warranty
We grant a 24 Month Replacement Warranty on this appliance commencing on the date of purchase.

This warranty applies in all States and Territories of Australia and in New Zealand and is in addition to any mandatory statutory obligations imposed on Procter & Gamble Australia Pty. Ltd., its distributors and its manuacturer. This express warranty does not purport to exclude, restrict or modify any such mandatory statutory obligations. This warranty only covers defects in the appliance resulting from faults in workmanship or materials. Therefore, if your appliance becomes faulty as a result of faults in workmanship or materials, it will be exchanged by your retailer, on presentation of proof of purchase.

This warranty only applies to domestic or household use of this appliance and the warranty will only apply if the correct operating instructions included with this product have been followed. The warranty on any appliance replaced under this warranty ends on the expiry of the warranty period that applied to the original appliance.

This warranty does not cover:
A. Damage arising from improper use or operation on incorrect voltages.
B. Breakages to shaver foils, glass jars, etc.
C. Normal wear due to moving parts.
D. Repairs undertaken by unauthorised service personnel or use of non genuine parts.
E. Appliances that are outside the warranty period or are not faulty.

This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

If the appliance is powered by a cord extension set or electrical portable outlet device these should be positioned so they are not subject to splashing or ingress of moisture.

To the extent permitted by the laws of the Commonwealth of Australia and New Zealand and applicable laws of a State or Territory of Australia, and subject to the second paragraph of this warranty above, this warranty is given in exchange for any other rights you may have against Procter & Gamble Australia Pty. Ltd. or its distributors or manufacturer, whether at law, in tort (including negligence), in equity or under statute.
Please retain proof of purchase of this appliance.
If you have any questions in relation to this warranty, please call our Consumer Service line (see below for numbers).

Repairs and service
If you are sending your appliance for repair, please pack the appliance adequately and send it to your nearest Service Agent.
For service or replacement parts refer to the authorised Service Agents listed overleaf. Local Service Agents may change from time to time – in that event please contact the Consumer Service free call number below for updated local service agent details.

Australian Consumer Service (free call):
1 800 641 820

New Zealand Consumer Service (free call):
0 800 108 909

N2820

Australian & New Zealand Service Agents

VICTORIA & TASMANIA

Statewide Services Pty Ltd
trading as J A Appliances
17-19 Hossack Avenue
Coburg North, VIC 3058
Tel. (03) 8371 9100
Fax. (03) 9355 8644
Email: jaappliances@
statewideservices.com.au

QUEENSLAND

Walters Import trading as
Brisbane Appliance Service Centre
449 Beaudesert Road
Moorooka
QLD 4105
Tel. (07) 3277 0360
Fax. (07) 3274 2909
Email: basc@waltersimport.com.au

WESTERN AUSTRALIA

Mark 1 Appliances
Unit 1, 46 Abernethy Road
Belmont, WA 6104
Tel. (08) 9475 0911
Fax. (08) 9475 0922
Email: mark1app@iinet.net.au

NEW SOUTH WALES & ACT

Faulder Appliance Services Pty Ltd
Shop 4, 9 Evans Road,
Rooty Hill, NSW 2766
Tel. (02) 9625 3064
Fax. (02) 9625 3037
Email: fas16@bigpond.com

SOUTH AUSTRALIA & NT

Adelaide Service Centre
Shop B2,
Parkholme Shopping Centre
319 Oaklands Road, Parkholme
Adelaide, SA 5043
Tel. (08) 8357 5800
Fax. (08) 8357 5833
Email: ascpkh@adam.com.au

NEW ZEALAND

Key Service Ltd
7D Echelon Place
East Tamaki
Manukau City
Auckland
New Zealand
(PO Box 38569, Howick, Auckland,
New Zealand)
Tel. (09) 916 0960
Fax. (09) 916 0970
Email: key-service-ltd@xtra.co.nz

Français

Nos produits sont conçus afin de répondre aux plus hautes exigences en termes de qualité, de fonctionnalité et de design. Nous espérons que votre nouvel appareil Braun vous apportera entière satisfaction.

Lisez attentivement toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil.

Attention

-  Les lames sont très coupantes ! Manipulez-les avec précaution afin d'éviter toute blessure.
- La mise en marche involontaire de l'appareil peut entraîner un grand risque de blessure. Cet appareil rechargeable est toujours prêt à l'emploi (lorsqu'il est rechargé).
- Ne pas exposer l'appareil directement à la lumière du soleil.
- Lorsque les lames sont bloquées, arrêtez l'appareil, puis séparez le bloc moteur du pied mixeur, avant de retirer la nourriture ou ce qui bloque.
- Pour le nettoyage, retirez le pied mixeur du bloc moteur.
- Cet appareil est uniquement destiné à un usage domestique.
- Cet appareil est équipé d'un câble d'alimentation spécifique avec une alimentation basse tension. Ne démontez et ne remplacez aucune des pièces car il y a un risque de court circuit électrique.
- N'utilisez l'appareil qu'avec le chargeur fourni.
- Le chargeur peut rester branché au secteur en permanence.
- Protégez de l'humidité le bloc moteur, le chargeur et le câble d'alimentation spécifique. Le bloc moteur et le chargeur électrique ainsi que le câble d'alimentation ne doivent plus être utilisés s'ils ont été plongés dans l'eau.
- Cet appareil ne doit pas être utilisé par des enfants ou des personnes aux capacités motrices ou mentales réduites, sauf s'ils sont assistés par une personne responsable de leur sécurité. De manière générale, nous vous recommandons de maintenir cet appareil hors de portée des enfants. Afin qu'ils ne jouent pas avec l'appareil, les enfants doivent être surveillés.
- Avant utilisation, assurez-vous que le chargeur et le câble d'alimentation spécifique ne sont pas endommagés. Les appareils électriques Braun répondent aux normes de sécurité en vigueur.
- La réparation ou le remplacement du cordon d'alimentation doivent être effectués uniquement dans les Centres Service Agréés Braun.
- Des réparations effectuées par des personnes non qualifiées pourraient entraîner de graves dommages pour l'utilisateur.

Description

1 Voyant lumineux
2 Bouton poussoir 🔓
3 Interrupteur ⏻
4 Bloc moteur
5 Boutons de déverrouillage des accessoires
6 Pied mixeur
7 Bol mesureur
8 Chargeur (avec emplacement pour cordon)
9 Câble d'alimentation spécifique
10 Bol hachoir
   (a) Système d'entraînement
   (b) Lame
   (c) Bol hachoir
   (d) Socle/couvercle anti-dérapant
   (e) Couteau pour la glace
   (f) Accessoire pour piler la glace

Charge

La température idéale pour la charge de l'appareil se situe entre 15 °C et 35 °C.
Assurez-vous que le chargeur (8) soit sur une surface plane. Connectez le chargeur au secteur à l'aide du câble d'alimentation spécifique.
Pour recharger l'appareil, placez le mixeur complet dans le chargeur (8) – il est possible de n'y installer que le bloc moteur.
Le voyant vert clignote, indiquant que l'appareil est correctement positionné dans le chargeur et qu'il est en train de charger.

- Charge complète : environ 2 heures
- Charge terminée : le voyant vert clignote plus lentement (avec des intervalles plus longs)
- La durée d'utilisation est d'environ 20 minutes (selon utilisation)

Après chaque utilisation, replacez l'appareil sur le chargeur, ainsi l'appareil sera toujours prêt à l'emploi. Vous pouvez aussi si vous le souhaitez ranger l'appareil sur son chargeur. Même si vous n'utilisez pas l'appareil pendant de longues périodes, la batterie au lithium garde très longtemps son niveau de charge.

La batterie est protégée contre la décharge complète. Un appareil totalement déchargé doit être rechargé pendant au moins 15 minutes avant d'être utilisé (pour faire une soupe par exemple).

Voyant lumineux

Appareil dans le chargeur (connecté au secteur)	**Charge ou conditions d'utilisation**
Voyant vert clignotant	La batterie est en charge
Voyant vert clignotant (intervalles plus longs)	La batterie est chargée

Bouton poussoir (2) **enfoncé**	**Charge ou conditions d'utilisation**
Vert	La batterie est chargée
Voyant vert/rouge clignotant	Charge suffisante pour au moins une utilisation
Rouge	La batterie est déchargée
Rouge	Protection anti-surchauffe active (consultez les Dispositifs de sécurité → Protection anti-surchauffe)

Dispositifs de sécurité

Mise en marche de l'appareil / Verrouillage
L'appareil est équipé d'un système de verrouillage. Pour actionner celui-ci en toute sécurité, suivez les instructions suivantes :

1 Appuyez d'abord sur le bouton poussoir (2) avec votre pouce et maintenez-le enfoncé.
2 Appuyez ensuite sur le bouton (3). Pendant cette opération, vous pouvez relâcher le bouton poussoir.
- Si le bouton (3) n'est pas enclenché dans les 5 secondes qui suivent, l'appareil ne peut pas être mis en marche. Le voyant s'éteint.
- Pour mettre l'appareil en marche, recommencez l'étape 1.

Protection anti-surchauffe
Lorsque la protection de surchauffe s'active, l'appareil s'arrête et le voyant rouge s'éclaire.

Cause	**Résolution du problème**
La lame est bloquée	1. Retirez le bloc moteur 2. Retirez la nourriture/ce qui bloque 3. Placez le bloc moteur sur le chargeur (connecté au secteur) pendant au moins 1 seconde 4. Vous pouvez alors reprendre l'opération
L'appareil est en surchauffe	Suivez les étapes 1 à 4. Si le voyant est toujours rouge lorsque vous rebranchez l'appareil, placez le bloc moteur dans le chargeur et laissez-le refroidir pendant environ 1 heure. Pendant ce temps, le voyant vert clignote.

Arrêt automatique
Pour des raisons de sécurité, l'appareil s'arrête automatiquement après 4 minutes d'utilisation sans pause. L'appareil peut être directement remis en marche.

Utilisation de votre mixeur plongeant

Le mixeur plongeant est parfaitement adapté à la préparation de sauces, soupes, mayonnaises et aliments pour bébés ; ainsi qu'à celle de boissons mixées et de milk-shakes.
a) Retirez la protection du couteau en bas du pied mixeur en enlevant le ruban adhésif. Insérez le pied mixeur (6) sur le bloc moteur (4) jusqu'à ce qu'il s'enclenche et se verrouille.
b) Introduisez verticalement le mixeur plongeant dans le récipient, pressez le bouton poussoir (2), puis appuyez sur la touche (3).
c) Pour retirer le pied mixeur du bloc moteur, appuyez sur les boutons de déverrouillage des accessoires (5).

Lorsque vous utilisez le mixeur dans des liquides chauds, veillez à ne pas le mettre en marche au moment de le plonger ou de le sortir du récipient.

Exemple de recette :
<u>Mayonnaise</u>
200–250 ml d'huile,
1 œuf (entier),
1 cuillère à soupe de jus de citron ou de vinaigre, sel et poivre à votre convenance

Mettez tous les ingrédients à l'intérieur du bol mesureur dans l'ordre mentionné ci-dessus. Introduisez le mixeur plongeant jusqu'au fond du bol. Après avoir mis l'appareil en marche, laissez le mixeur dans cette position jusqu'à ce que l'huile se mélange au reste de la préparation. Ensuite, sans arrêter le mixeur, faites-le bouger doucement de haut en bas jusqu'à ce que tous les ingrédients soient bien mélangés.

Comment utiliser votre bol hachoir

Le bol hachoir est parfaitement adapté pour hacher de la viande, du fromage, des oignons, des herbes, de l'ail, des carottes, des noix, des amandes, des pruneaux, etc.
Remarque : Ne mixez pas d'aliments trop durs tels que les noix de muscade, les grains de café ou autres graines.

Avant de hacher ...
- prédécoupez la viande, le fromage, les oignons, l'ail, les carottes, les piments (voir le mode d'emploi)
- enlevez les tiges des herbes aromatiques, l'écorce des noix/cacahuètes
- enlevez les os, les tendons et le cartilage de la viande

Hacher

(voir section **A** de l'illustration)

1. Enlevez avec précaution le couteau (10b) de son emballage plastique. Attention : les lames sont très coupantes ! Toujours prendre le couteau par la partie supérieure en plastique.
   Enfoncez le couteau sur l'axe au centre du grand bol (10c) jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez toujours le bol hachoir sur le fond anti-dérapant (10d).
2. Placez les aliments dans le bol hachoir.
3. Placez le système d'entraînement (10a) sur le bol hachoir.
4. Mettez en place et enclenchez le bloc moteur sur le système d'entraînement.
5. Maintenez le bouton poussoir (2) enfoncé, puis appuyez sur la touche (3) pour mettre l'appareil en marche. Pendant l'opération, maintenez le bloc moteur d'une main et le bol hachoir de l'autre. Lorsque vous mixez des aliments durs, appuyez sur le bloc moteur pour immobiliser le hachoir sur le plan de travail.
6. Après utilisation, appuyez sur les boutons pour séparer le bloc moteur.
7. Retirez ensuite le système d'entraînement.
8. Enlevez avec précaution le couteau.
9. Videz les aliments du bol hachoir. Le fond anti-dérapant sert également de couvercle hermétique au bol hachoir.

Milk-shakes, boissons, purées
Pour les purées, si vous souhaitez obtenir une texture très fine, vous pouvez également utiliser le mixeur plongeant à l'intérieur du grand bol.

Pâtes légères (pâte à crêpes)
Versez d'abord les liquides à l'intérieur du grand bol, ajoutez la farine puis les œufs.

Glace pilée

(voir section **B** de l'illustration)

1. Placez l'accessoire pour piler la glace (10f) à l'intérieur du grand bol. Assurez-vous qu'il soit correctement positionné.
2. Placez l'axe du couteau pour la glace (10e) dans le trou central du bol pour piler la glace et appuyez.
3. Mettez les glaçons à l'intérieur du bol à glace.
4. Placez le système d'entraînement sur le grand bol.
5. Mettez en place et enclenchez le bloc moteur sur le système d'entraînement.
6. Maintenez le bouton poussoir (2) enfoncé, puis appuyez sur la touche ON (3) pour mettre l'appareil en marche. Après utilisation, appuyez sur les boutons pour séparer le bloc moteur. Enlevez ensuite le système d'entraînement, le couteau à glace et l'accessoire pour piler la glace.
7. Retirez la glace pilée ou versez directement la boisson à l'intérieur du grand bol pour la servir à table.
   Autre possibilité : Mixez d'abord des fruits dans le grand bol avec le couteau (10b), en le remplissant à 0,5 litres maximum. Puis enlevez le couteau et placez l'accessoire pour piler la glace à l'intérieur du grand bol, de manière à piler la glace qui s'écoulera directement sur les fruits mixés. Enlevez l'accessoire à glace pour servir directement.

Nettoyage

Avant le nettoyage, retirez le bloc moteur.
Ne plongez pas le bloc moteur (4), le chargeur (8) dans l'eau, ne les rincez pas non plus au robinet. Ces éléments ne doivent être nettoyés qu'avec un chiffon humide.
Le système d'entraînement du bol hachoir (10a) ne peut pas être nettoyé au lave-vaisselle.
Tous les autres éléments peuvent être nettoyés au lave-vaisselle. Lorsque vous utilisez le mixeur pour la préparation de légumes colorés (tels que les carottes), les parties en plastique de l'appareil peuvent se colorer. Dans ce cas, enduisez-les d'huile végétale avant de les nettoyer.

Pour les spécifications électriques, veuillez vous reporter aux indications mentionnées sur le câble d'alimentation spécifique. Le câble d'alimentation spécifique s'adapte automatiquement à toutes les tensions internationales CA.

Susceptible d'être modifié sans notification préalable.

Cet appareil contient une batterie Li-Ion rechargeable. En fin de vie ne jetez pas ce produit avec les ordures ménagères. Vous pouvez le déposer dans un Centre Service Agréé Braun ou dans un point de collecte de votre ville selon le pays.

Garantie
Nous accordons une garantie de 2 ans sur ce produit, à partir de la date d'achat.
Pendant la durée de la garantie, Braun prendra gratuitement à sa charge la réparation des vices de fabrication ou de matière en se réservant le droit de décider si certaines pièces doivent être réparées ou si l'appareil lui-même doit être échangé.
Cette garantie s'étend à tous les pays où cet appareil est commercialisé par Braun ou son distributeur exclusif.

Cette garantie ne couvre pas : les dommages occasionnés par une utilisation inadéquate et l‘usure normale. Cette garantie devient caduque si des réparations ont été effectuées par des personnes non agréées par Braun et si des pièces de rechange ne provenant pas de Braun ont été utilisées.

Pour toute réclamation intervenant pendant la période de garantie, retournez ou rapportez l‘appareil ainsi que l‘attestation de garantie à votre revendeur ou à un Centre Service Agréé Braun.

Se référez à www.service.braun.com ou appelez 08.10.30.97.80 pour connaitre le Centre Service Agrée Braun le plus proche de chez vous.

Clause spéciale pour la France
Outre la garantie contractuelle exposée ci-dessus, nos clients bénéficient de la garantie légale des vices cachés prévue aux articles 1641 et suivants du Code civil.

Español

Nuestros productos han sido diseñados para alcanzar los más altos niveles de calidad, funcionalidad y diseño. Esperamos que disfrute de su nuevo aparato Braun.

Lea detenidamente todas las instrucciones antes de utilizar este aparato.

Precaución

- ¡Las cuchillas están muy afiladas! Maneje las cuchillas con el máximo cuidado para evitar accidentes.
- Existe un riesgo elevado de accidentes si el aparato se enciende sin querer. Dado que se trata de un aparato recargable, está listo para usarse en cualquier momento (suponiendo que esté cargado).
- No exponga el aparato directamente a la luz del sol.
- Si las cuchillas se bloquean, extraiga el motor de la batidora antes de retirar los alimentos.
- Antes de limpiarla, separe el mango del motor.
- Este aparato se ha fabricado para triturar cantidades domésticas normales.
- El aparato cuenta con un cable especial con batería integrada de Voltaje de Seguridad Extra Bajo. No cambie ni manipule ninguna de sus partes. De lo contrario podría producirse una descarga eléctrica.
- Utilice el aparato sólo con el cargador incluido.
- El cargador puede conectarse permanentemente a la red.
- Proteja el motor, cargador y cable especial contra la humedad. El motor y la batería del cable especial deben dejar de utilizarse si se han sumergido en agua.
- Este aparato no está pensado para que lo usen los niños o las personas con minusvalías físicas o mentales, salvo que cuenten con la supervisión de una persona responsable de su seguridad. En general, recomendamos mantener el aparato fuera del alcance de los niños. Se debe vigilar que los niños no jueguen con el aparato.
- Antes de usarlo, asegúrese de que el cargador y el cable especial no estén dañados. Los aparatos eléctricos de Braun cumplen la normativa de seguridad vigente.
- Tanto las reparaciones como la sustitución del cable de red deben ser realizadas por personal técnico autorizado.
- Las reparaciones defectuosas efectuadas por personas no capacitadas pueden provocar daños considerables al usuario.

Descripción

1 Luz piloto
2 Desbloqueo del interruptor
3 Interruptor
4 Motor
5 Extracción de accesorios
6 Cuerpo de la batidora
7 Vaso
8 Cargador (con guardacable)
9 Cable especial
10 Accesorio picador
(a) Tapa
(b) Cuchilla
(c) Vaso picador
(d) Base antideslizante/tapa
(e) Cuchilla de hielo
(f) Accesorio pica-hielo

Recarga

La temperatura ideal de recarga es entre 15 °C y 35 °C.
Asegúrese de que el cargador (8) esté sobre una superficie plana. Conecte el cargador a la red mediante el cable especial.
Para recargar, coloque la batidora montada en el cargador (8). (También se puede colocar sólo el motor).
El piloto verde confirma que el aparato está correctamente colocado y cargándose.

- Carga completa: 2 horas aprox.
- Cargado: el piloto parpadea en intervalos más largos
- El tiempo de operación es de unos 20 minutos (dependiendo del uso)

Después de cada uso, vuelva a colocar el aparato en el cargador. Así se asegurará de que siempre esté listo para usarse con la carga máxima. También puede guardar el aparato en el cargador. Aunque no lo utilice durante mucho tiempo, las baterías de ion-litio mantienen el nivel de carga hasta cierto punto.

Las baterías están protegidas contra el vaciado total de la carga. Un aparato totalmente descargado debe cargarse durante al menos 15 minutos aprox. antes de poder usarlo (para una sopa, por ejemplo).

Piloto

Aparato en el cargador (conectado a la red)	**Carga o condiciones de operación**
Luz verde intermitente	La batería se está cargando
Luz verde intermitente (en intervalos más largos)	La batería está cargada del todo

El desbloqueo del interruptor (2) está presionado	Carga o condiciones de operación
Verde	La batería está cargada del todo
Luz roja/verde intermitente	La carga es suficiente para un uso como mínimo
Rojo	La batería está descargada
Rojo	La protección anti recalentamiento está activada (vea las Prestaciones de seguridad → Protección anti recalentamiento)

Prestaciones de seguridad

Encendido del aparato/bloqueo del interruptor
Este aparato cuenta con bloqueo del interruptor. Para encenderlo con seguridad, haga lo siguiente:

1 Presione el desbloqueo del interruptor (2) con el pulgar y manténgalo apretado.
2 A continuación presione el interruptor (3). Durante su funcionamiento puede parar levantando el dedo del interruptor.
- Si no presiona el interruptor al cabo de 5 segundos, el aparato no podrá encenderse. El piloto se apaga.
- Para encender el aparato, empiece de nuevo en el punto 1.

Protección anti recalentamiento
Cuando la protección anti recalentamiento está activada, el aparato se apaga y el piloto emite una luz roja continua.

Problema	Solución
Se han bloqueado las cuchillas	1. Extraiga el motor. 2. Retire los alimentos. 3. Coloque el motor en el cargador (conectado a la red) durante 1 segundo como mínimo. 4. Ahora puede seguir usándolo.
El aparato se ha recalentado	Siga los puntos 1-4. Si el piloto sigue emitiendo una luz roja cuando enciende el aparato, vuelva a colocar el motor en el cargador y deje que se enfríe durante 1 hora aprox. Durante ese tiempo el piloto emitirá una luz verde.

Apagado automático
Por motivos de seguridad, el aparato se apaga después de 4 minutos de uso continuo. Puede volver a encenderlo otra vez.

Uso de la batidora

La batidora es ideal para preparar salsas, sopas, mayonesa y papillas, así como mezclar bebidas y preparar batidos.
a) Retire la protección de las cuchillas en la parte inferior del cuerpo de la batidora, despegando la cinta adhesiva. Inserte el motor (4) en el cuerpo de la batidora (6) hasta fijarlo en posición.
b) Introduzca la batidora verticalmente en el recipiente, mantenga presionado el desbloqueo del interruptor (2) y apriete el interruptor (3).
c) Para separar el cuerpo de la batidora del motor, presione los botones de extracción (5).

Cuando maneje la batidora con líquidos calientes, no sumerja ni extraiga el cuerpo de la batidora dentro del líquido con el aparato encendido.

Receta:
Mayonesa
200–250 ml de aceite
1 huevo (clara y yema)
1 cucharada de zumo de limón o vinagre, sal y pimienta al gusto

Introduzca todos los ingredientes en el vaso en el mismo orden. Apoye la batidora en el fondo del vaso. Una vez encendida, mantenga la batidora en posición hasta que el aceite se emulsione. Después, sin apagarla, muévala lentamente arriba y abajo hasta que la mayonesa esté bien mezclada.

Uso del picador

El picador es ideal para picar carne, queso, cebollas, hierbas, ajo, zanahorias, nueces, almendras, pasas, etc.
Advertencia: no pique alimentos demasiado duros, como nuez moscada o granos de café.

Antes de picar …
- Corte la carne, queso, cebollas, ajo, zanahorias, chiles (vea la guía de funcionamiento).
- Separe los tallos de las hierbas y pele los frutos secos.
- Retire los huesos, tendones y cartílagos de la carne.

Picar

(Diagrama **A**)

1. Retire cuidadosamente la funda de plástico de la cuchilla (10b). Advertencia: ¡las cuchillas están muy afiladas! Sujételo siempre por la parte superior de plástico.
   Empuje la cuchilla en el centro de la jarra de picar (10c) hasta fijarla en posición. Sitúe siempre la jarra sobre la superficie antideslizante (10d).
2. Introduzca los alimentos en la jarra.
3. Coloque la tapa (10a) en la jarra.
4. Introduzca el motor en la tapa hasta fijarlo en posición.
5. Mantenga presionado el desbloqueo del interruptor (2) y apriete el interruptor (3) para utilizar la picadora. Durante su funcionamiento, sujete el motor con una mano y la jarra con la otra.
6. Cuando termine, presione los botones para retirar el motor.
7. A continuación, extraiga la tapa.
8. Retire con cuidado la cuchilla.
9. Vacíe los alimentos de la jarra. La base antideslizante también sirve de tapa hermética para la jarra.

Batidos, bebidas y purés
Si quiere hacer un puré muy fino, puede utilizar la batidora dentro de la jarra.

Masa ligera (para tortitas)
Vierta primero los líquidos en la jarra, añada la harina y, al final, los huevos.

Hielo picado

(Diagrama **B**)

1. Coloque el accesorio pica-hielo (10f) en la jarra. Asegúrese de que encaje correctamente.
2. Coloque el cuerpo de la cuchilla de hielo (10e) en el agujero central del accesorio pica-hielo y empuje hacia abajo.
3. Introduzca los cubitos de hielo en el accesorio pica-hielo.
4. Tape la jarra.
5. Inserte el motor en la tapa hasta fijarlo en posición.
6. Mantenga presionado el desbloqueo del interruptor (2) y apriete el interruptor (3) para utilizar la picadora. Cuando termine, presione los botones para extraer el motor. Después, retire la tapa, la cuchilla de hielo y el accesorio pica-hielo.
7. Vacíe el hielo picado o vierta en la jarra la bebida y sírvala en la mesa.
   Alternativa: primero triture fruta en la jarra con la cuchilla de picar (10b), hasta un máximo de 0,5 litros. Retire la cuchilla y coloque el accesorio pica-hielo en la jarra para picar el hielo directamente sobre el puré de fruta.

Limpieza

Antes de limpiar el aparato, extraiga el motor. No sumerja el motor (4), el cargador (8) en agua ni los mantenga bajo agua corriente. Estas piezas deben limpiarse únicamente con un trapo húmedo.
El motor del vaso picador (10a) no es apto para el lavavajillas.
Las demás piezas son aptas para el lavavajillas.
Si tritura alimentos de color (como zanahorias), las piezas de plástico del aparato pueden descolorarse. Límpielas con aceite vegetal antes de lavarlas.

Puede consultar las especificaciones eléctricas en el texto impreso en el cable especial. El cable especial se adapta automáticamente a cualquier voltaje AC internacional.

Sujeto a modificaciones sin previo aviso.

Este aparato contiene pilas recargables Li-Ion. No tire el producto a la basura al final de su vida útil. Puede hacerlo en un Centro de Servicio Braun o en el punto verde de su zona.

Garantía
Braun concede a este producto 2 años de garantía a partir de la fecha de compra.
Dentro del periodo de garantía, subsanaremos, sin cargo alguno, cualquier defecto del aparato imputable tanto a los materiales como a la fabricación, ya sea reparando, sustituyendo piezas, o facilitando un aparato nuevo según nuestro criterio.
La garantía no ampara averías por uso indebido, funcionamiento a distinto voltaje del indicado, conexión a un enchufe inadecuado, rotura, desgaste normal por el uso que causen defectos o una disminución en el valor o funcionamiento del producto.
La garantía perderá su efecto en caso de ser efectuadas reparaciones por personas no autorizadas, o si no son utilizados recambios originales de Braun.
La garantía solamente tendrá validez si la fecha de compra es confirmada mediante la factura o el albarán de compra correspondiente.
Esta garantía tiene validez en todos los países donde este producto sea distribuido por Braun o por un distribuidor asignado por Braun.
En caso de reclamación bajo esta garantía, diríjase al Servicio de Asistencia Técnica de Braun más cercano: www.service.braun.com.
Solo para España
Servicio al consumidor: Para localizar a su Servicio Braun más cercano o en el caso de que tenga Vd. alguna duda referente al funcionamiento de este producto, le rogamos contacte con el teléfono de este servicio 901 11 61 84.

Português

Os nossos produtos foram desenvolvidos para ir ao encontro dos mais elevados padrões de qualidade, funcionalidade e design. Esperamos que desfrute em pleno deste seu novo aparelho Braun.

Antes de utilizar o aparelho pela primeira vez, leia atentamente as instruções de utilização.

Precauções

-  As lâminas encontram-se muito afiadas! Para evitar acidentes e ferimentos, manipule as lâminas com o máximo cuidado.
- Se ligar o aparelho inadvertidamente, corre um elevado risco de se ferir. Dado tratar-se de um aparelho recarregável, está sempre pronto a ser utilizado (quando carregado).
- Não exponha o aparelho à luz directa do sol.
- Se as lâminas ficarem presas, retire o corpo do motor do pé da varinha antes de retirar os alimentos/ingredientes que estiverem a obstruir as lâminas.
- Antes de limpar o aparelho, retire o pé da varinha do corpo do motor.
- Este aparelho foi desenvolvido para preparar quantidades normais para uso doméstico.
- Este aparelho vem equipado com um cabo de alimentação, que possui um transformador de tensão de segurança muito baixa integrado. Para evitar risco de choque eléctrico, não troque ou manipule nenhuma das peças que compõem o aparelho.
- Utilize apenas a base de carregamento fornecida com o aparelho.
- A base de carregamento pode estar ligada de modo permanente à corrente eléctrica.
- Proteja o corpo do motor, a base de carregamento e o cabo de alimentação da humidade. O corpo do motor e a fonte de alimentação do cabo não deverão voltar a ser utilizados após terem estado mergulhados em água.
- Este aparelho não deve ser usado por crianças ou pessoas com capacidades físicas ou mentais reduzidas, excepto quando estejam sob a supervisão de alguém responsável pela sua segurança. Em geral, recomendamos que mantenha o aparelho fora do alcance de crianças. As crianças devem ser supervisionadas de forma a garantir que não brincam com o aparelho.
- Antes de utilizar o aparelho, assegure-se de que a base de carregamento e o cabo de alimentação não se encontram danificados. Os electrodomésticos da Braun cumprem com as normas internacionais de segurança em vigor.
- A reparação ou a substituição do cabo de alimentação deve ser feita apenas por pessoal autorizado.
- As reparações efectuadas por pessoal não qualificado podem causar acidentes ou sérios danos ao utilizador.

Descrição

1 Luz indicadora
2 Botão de ejecção
3 Interruptor para ligar
4 Corpo do motor
5 Botões de extracção dos acessórios
6 Pé da varinha
7 Copo misturador / medidor
8 Base de carregamento (inclui compartimento para arrumar o cabo)
9 Cabo de alimentação
10 Acessório picador
   (a) Tampa acopladora
   (b) Lâmina
   (c) Recipiente picador
   (d) Base/tampa anti-deslizante
   (e) Lâmina para triturar gelo
   (f) Picador de gelo

Carregamento

A temperatura ambiente ideal para efectuar o carregamento da bateria situa-se entre os 15 °C e os 35 °C.

Assegure-se que a unidade de carregamento (8) se encontra colocada numa superfície plana e estável. Ligue a base de carregamento à corrente eléctrica, utilizando para o efeito o cabo de alimentação.

Para carregar a varinha, coloque-a na base de carregamento (8) – também é possível colocar apenas o corpo do motor.

A luz indicadora verde confirma que o aparelho se encontra correctamente inserido na base de carregamento e que está a carregar.

- Carregamento completo: 2 horas aproximadamente.
- Totalmente carregado: a luz indicadora pisca em intervalos mais prolongados.
- O tempo de funcionamento é de cerca de 20 minutos (dependendo do modo de utilização).

Após cada utilização, coloque o aparelho na base de carregamento para o manter completamente carregado. Este procedimento assegura que o aparelho está sempre pronto a ser utilizado nas melhores condições de carregamento. Também pode deixar o aparelho na base de carregamento. Mesmo quando o aparelho não é utilizado durante longos períodos de tempo, as baterias de iões de lítio praticamente não perdem capacidade de carga.

As baterias estão protegidas contra perda de carga. Um aparelho descarregado por completo,

necessitará de aproximadamente 15 minutos antes de ser novamente utilizado (para uma sopa, por exemplo).

Luz Indicadora

Aparelho na base de carregamento (ligado à corrente eléctrica)	**Condições de carregamento ou funcionamento**
Luz verde a piscar	Bateria a carregar
Luz verde a piscar (em intervalos mais prolongados)	Bateria totalmente carregada

Botão de ejecção (2) **pressionado para baixo**	**Condições de carregamento ou funcionamento**
Verde	Bateria totalmente carregada
Vermelho/verde a piscar	Carga suficiente para, pelo menos, uma utilização
Vermelho	Bateria descarregada
Vermelho	Protecção contra sobreaquecimento accionada (consulte Dispositivos de segurança → Protecção contra sobreaquecimento)

Dispositivos de segurança

Ligar o aparelho / Bloqueio do interruptor
O aparelho possui um sistema de desligar automático. Para ligar o aparelho com segurança, siga os seguintes passos:

1 Em primeiro lugar, prima o botão de ejecção (2) com o polegar e mantenha-o pressionado.
2 De seguida, pressione o interruptor para ligar (3). Enquanto o aparelho estiver a funcionar pode deixar de pressionar o botão de ejecção.
  - Se não se pressionar o interruptor num prazo de 5 segundos, o aparelho não liga e a luz indicadora apaga-se.
  - Para ligar o aparelho, repita novamente o passo 1.

Protecção contra sobreaquecimento
Sempre que a protecção contra sobreaquecimento estiver accionada, o aparelho desliga-se e a luz indicadora fica permanentemente vermelha.

Motivo	**Resolução de problemas**
A lâmina está presa	1. Retire o corpo do motor. 2. Retire os alimentos que que estiverem a obstruir as lâminas. 3. Coloque o corpo do motor na base de carregamento (ligado à corrente eléctrica) durante, pelo menos, um segundo. 4. Pode continuar a utilizar o aparelho.
O aparelho está sobreaquecido	Siga os passos 1.-4. Se a luz indicadora ainda se mantiver vermelha quando ligar o aparelho, volte a colocar o corpo do motor na base de carregamento e deixe-o arrefecer durante cerca de 1 hora. Durante este período de tempo a luz indicadora verde pisca.

Desligar automático
Por razões de segurança, o aparelho desliga automaticamente após 4 minutos de funcionamento. Pode-se voltar a ligar o aparelho directamente.

Utilizar a varinha

A varinha está desenhada para confeccionar molhos, sopas, maionese e comidas para bebés, bem como para misturar bebidas ou preparar batidos.
a) Retire a protecção de plástico que cobre a lâmina do pé da varinha. Introduza o corpo do motor (4) no pé da varinha (6) até encaixar.
b) Introduza a varinha verticalmente no recipiente, mantenha pressionado o botão de ejecção (2) e, em seguida, prima o interruptor para ligar (3).
c) Para retirar o pé da varinha do corpo do motor, pressione os botões de extracção (5).

Quando utilizar a varinha em líquidos quentes, não mergulhe o pé da varinha nem o retire do líquido se o aparelho estiver ligado.

Exemplo de receita:
<u>Maionese</u>
200–250 ml de óleo,
1 ovo (gema e clara),
1 colher de sopa de sumo de limão ou de vinagre,
Sal e pimenta a gosto

Coloque todos os ingredientes no copo misturador / medidor, seguindo a ordem indicada acima.

Introduza a varinha até ao fundo do copo, ligue-a e mantenha-a nessa posição até que o óleo se misture com os outros ingredientes. De seguida, mantendo a varinha ligada, mova-a suavemente de cima para baixo até que a maionese fique bem ligada.

Utilizar o acessório picador

O acessório picador é ideal para triturar carne, queijo, cebolas, ervas aromáticas, alho, cenouras, nozes, amêndoas, ameixas secas, etc.
Nota: Não utilize o acessório picador para triturar alimentos extremamente duros, como noz moscada, grãos de café e cereais.

Antes de picar ...

- corte em pequenos pedaços a carne, queijo, cebolas, alhos, cenouras, chilis (ver guia de processamento);
- retire os talos das ervas aromáticas e descasque os frutos secos;
- retire ossos, tendões e cartilagens da carne.

Picar

(ver imagem da secção **A**)

1. Retire cuidadosamente a protecção de plástico da lâmina (10b). Cuidado: a lâmina encontra-se muito afiada! Segure-a sempre pela parte superior de plástico. Pressione a lâmina para baixo no espigão do centro do jarro picador (10c) até encaixar. Coloque sempre o jarro picador sobre a base anti-deslizante (10d).
2. Coloque os alimentos no jarro picador.
3. Coloque a tampa acopladora (10a) no jarro picador.
4. Insira o corpo do moto na tampa acopladora, assegurando-se de que está correctamente encaixada.
5. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão de ejecção (2), mantendo-o pressionado e pressione o interruptor para ligar (3). Enquanto o aparelho estiver em funcionamento, segure sempre o corpo do motor com uma mão enquanto mantém o copo liquidificador seguro com a outra. Quando picar alimentos duros, pressione o corpo do motor para baixo.
6. Quando terminar, pressione os botões para retirar o corpo do motor.
7. De seguida, retire a tampa acopladora.
8. Retire cuidadosamente a lâmina.
9. Finalmente, retire os alimentos picados do jarro. A base anti-deslizante também pode ser utilizada como tampa hermética para o jarro picador.

Batidos, bebidas e purés
Para os purés, quando é preciso que fique muito fino, também se pode utilizar o pé da varinha no copo liquidificador.

Massas leves (panquecas)
Em primeiro lugar, verta os líquidos no copo liquidificador, depois adicione a farinha e, por fim, os ovos.

Gelo picado

(ver imagem na secção **B**)

1. Coloque o picador de gelo (10f) no copo, assegurando-se de que está correctamente encaixad
2. Coloque a lâmina para triturar gelo (10e) no buraco central do picador de gelo e pressione-o para baixo.
3. Coloque os cubos de gelo no picador de gelo.
4. Encaixe a tampa acopladora.
5. Insira o corpo do motor na tampa acopladora até encaixar.
6. Para colocar o aparelho em funcionamento, prima o botão de ejecção (2), mantendo-o pressionado e pressione o interruptor para ligar (3).
   Após a utilização, pressione os botões para retirar o corpo do motor. De seguida, retire a tampa acopladora, a lâmina para triturar gelo e o picador de gelo.
7. Retire o gelo picado ou junte a sua bebida no copo liquidificador para servir à mesa.
   Alternativa: Primeiro triture os frutos no copo liquidificador com a lâmina para picar (10b) e adicione um máximo de 0,5 litros de líquido. Retire a lâmina e coloque o picador de gelo no copo liquidificador para triturar o gelo directamente no puré de frutos.

Limpeza

Antes de limpar o aparelho, retire sempre o corpo do motor. Não mergulhe o corpo do motor (4) e a base de carregamento (8) em água nem os mantenha sob água corrente. Estas peças só podem ser limpas com um pano húmido.
A tampa acopladora do picador (10a) não foi concebida para ser lavada na máquina de lavar loiça.
Todas as restantes peças podem ser lavadas na máquina de lavar loica. Quando se prepararam alimentos de cores intensas (como cenouras, por exemplo), as peças de plástico do aparelho podem ficar manchadas. Limpe-as com óleo vegetal alimentar antes de as lavar.

Para especificações eléctricas, consulte a informação impressa no cabo de alimentação.
O cabo de alimentação adapta-se automaticamente a qualquer corrente alternada mundial.

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Este aparelho contém baterias de iões de lítio (Li-Ion) recarregáveis. Por favor não deite o produto no lixo doméstico, no final da sua vida útil. Entregue-o num dos Serviços de Assistência Técnica da Braun ou em locais de recolha específica, colocados à disposição no seu país.

Garantia
Os nossos produtos dispõem de uma garantia de 2 anos a partir da data de compra. Qualquer defeito do aparelho imputável, quer aos materiais, quer ao fabrico, que torne necessário reparar, substituir peças ou trocar de aparelho dentro de período de garantia não terá custos adicionais,

A garantia não cobre avarias por utilização indevida, funcionamento a voltagem diferente da indicada, ligação a uma tomada de cor-rente eléctrica incorrecta, ruptura, desgaste normal por utilização que causem defeitos ou diminuição da qualidade de funciona-mento do produto.

A garantia perderá o seu efeito no caso de serem efectuadas reparações por pessoas não autorizadas ou se não forem utilizados acessórios originais Braun.
A garantia só é válida se a data de compra for confirmada pela apresentação da factura ou documento de compra correspondente.

Esta garantia é válida para todos os países onde este produto seja distribuído pela Braun ou por um distribuidor Braun autorizado.

No caso de reclamação ao abrigo de garantia, dirija--se ao Serviço de Assistência Técnica Oficial Braun mais próximo: www.service.braun.com.

Só para Portugal
Apoio ao consumidor: Para localizar o seu Serviço Braun mais próximo, no caso de surgir alguma dúvida relativamente ao funcionamento deste produto, contacte-nos por favor pelo telefone 808 20 00 33.

Italiano

Nello studio dei nostri prodotti perseguiamo sempre tre obiettivi: qualità, funzionalità e design.
Ci auguriamo che il prodotto Braun da voi acquistato soddisfi pienamente le vostre esigenze.

Leggere attentamente e completamente le istruzioni d'uso prima di usare il prodotto.

Cautela

- Le lame sono molto affilate! Maneggiarle con la massima cura per evitare infortuni.
- Alto rischio di infortuni accendendo il prodotto non intenzionalmente. Essendo un prodotto ricaricabile, è pronto all'uso in qualsiasi momento (quando carico).
- Non esporre direttamente ai raggi del sole.
- Quando le lame sono bloccate, rimuovere il corpo motore dal gambo, prima di rimuovere i rimasugli di cibo/il blocco.
- Prima di pulire rimuovere il gambo dal corpo motore.
- Questo prodotto è stato progettato solo per uso domestico.
- Questo apparecchio è provvisto di un cavo con integrato un caricatore di Sicurezza ad Extra Basso Voltaggio. Non scambiarlo o manipolarlo, causa rischio di schock elettrico.
- Usare l'apparecchio esclusivamento con il caricatore elettrico incluso.
- Il caricatore puà rimanere sempre attaccato alla corrente,
- Proteggere il corpo motore, il caricatore e il cavo di alimentazione dall'umidità. Il corpo motore, il cavo e il caricatore non devono più essere utilizzate dopo essere venuti a contatto con l'acqua.
- L'apparecchio non è progettato per essere utilizzato da bambini o persone con ridotta capacità fisica o mentale, senza la supervisione di una persona responsabile della loro sicurezza. In generale, raccomandiamo di tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. I bambini dovrebbero essere supervisionati per evitare che giochino con il prodotto.
- Prima dell'uso assicurarsi che il caricatore e il cavo di alimentazione non siano danneggiati. Gli apparecchi elettrici Braun rispettano gli standard di sicurezza applicabili.
- La riparazione o la sostituzione del cavo devono essere eseguiti esclusivamente da personale di servizio autorizzato.
- Riparazioni imperfette, non autorizzate, possono causare incidenti o danni al consumatore.

Descrizione

1 Luce Pilota
2 Pulsante di attivazione
3 Pulsante d'accensione
4 Corpo motore
5 Pulsanti di rilascio per rimuovere gli accessori
6 Gambo frullatore
7 Bicchiere
8 Unità di ricarica (possibilità di riporre il cavo all'interno)
9 Cavo di alimentazione
10 Accessorio tritatutto
   (a) Coperchio
   (b) Lama
   (c) Ciotola tritatutto
   (d) Base/coperchio anti-scivolo
   (e) Lama per ghiaccio
   (f) Accessorio rompighiaccio

Carica

La temperatura ideale per la fase di ricarica è compresa tra 15 °C e 35 °C.
Assicurarsi che l'unità di ricarica (8) sia su una superificie piana. Connettere l'unità di ricarica alla corrente tramite la spina.
Per ricaricare, inserire il frullatore ad immerisone completo nell'unità di ricarica (8) – è possibile inserire anche il solo corpo motore.
La luce pilota verde conferma che l'apparecchio è inserito correttamente nell'unità di carica e che si sta caricando.

- Ricarica completa: ca. 2 ore
- Ricaricato completamente: la luce pilota lampeggia ad intervalli più lunghi
- Tempo di autonomia circa 20 minuti (a seconda dell'utilizzo)

Dopo ogni utilizzo inserire l'apparecchio nell'unità di ricarica. In questo modo l'apparecchio sarà sempre pronto per l'uso in condizioni ottimali di ricarica.
È anche possibile conservare il frullatore nell'unità di ricarica. Anche se non utilizzate per lungo tempo, le batterie lithium ion mantengono il loro livello carica a lungo.

Le batterie sono protette contro lo scaricamento completo. Un apparecchio completamente scarico deve essere ricaricato per almeno 15 minuti prima di poter essere usato (per esempio per una zuppa).

Luce pilota

Apparecchio nell'unità di ricarica (connesso alla corrente)	**Condizioni di carica**
Luce verde lampeggiante	Batteria in ricarica
Luce verde lampeggiante (ad intervalli più lunghi)	Batteria completamente carica

Pulsante di rilascio (2) **premuto**	**Condizioni di carica**
Verde	Batteria completamente carica
Rosso/verde lampeggiante	Livello carica sufficient per almeno un utilizzo
Rosso	Batteria scarica
Rosso	Protezione anti surriscaldamento attiva (vai a norme di sicurezza protezione contro il surriscaldamento)

Norme di sicurezza

Accendere l'applicazione / Pulsante blocco
L'apparecchio ha un pulsante di blocco. Per accenderlo in sicurezza, seguire i seguenti punti:

1 Innanzitutto premere il pulsante di rilascio (2) con il pollice e tenerlo premuto.
2 Premere in seguito il pulsante di accensione (3). Durante questa operazione è possibile lasciare il pulsante di attivazione.
   - Se il pulsante di accensione non viene premuto entro 5 secondi, l'apparecchio non può essere acceso. La luce pilota si spegne.
   - Per accendere l'apparecchio ricominciare dal punto 1.

Protezione anti surriscaldamento
Quando la protezione anti surriscaldamento è attiva, l'apparecchio si spegne e la luce pilota emette una luce rossa costante.

Ragione	Risoluzione problema
La lama è bloccata	1. Rimuovere il corpo motore 2. Rimuovere il cibo/blocco 3. Inserire il corpo motore nell'unità di ricarica (collegata alla corrente elettrica) per almeno un secondo 4. La lavorazione può continuare
L'apparecchio è surriscaldato	Seguire i punti 1.-4. Se la luce pilota rimane rossa quando si accende l'apparecchio, inserire di nuovo il corpo motore nell'unità di ricarica e lasciarlo raffreddare per ca 1 ora. Nel frattempo la luce pilota lampeggia verde.

Auto spegnimento
Pe ragioni di sicurezza l'apparecchio si spegne dopo 4 minuti di uso continuato. L'aparecchio può essere riaccesso ancora.

Come utilizzare il vostro frullatore

Il frullatore ad immersione è perfettamente progettato per preparare zuppe, salse, maionese ed omogeneizzati così come frullare drinks e frullati.

a) Rimuovere la protezione della lama in fondo al gambo, rimuovendo il nastro adesivo. Inserire il corpo motore (4) nel gambo (6) fino a quando si chiudono.
b) Introdurre il frullatore ad immersione in posizione verticale nel recipiente, mantenere premuto il pulsante di attivazione (2), poi premere il pulsante di accensione (3).
c) Per rimuovere il gambo dal corpo motore premere i pulsanti di rilascio (5).

Quando si lavora con liquidi molto caldi non immergere il gambo – o rimuoverlo quando l'apparecchio è acceso.

Esempio di ricetta:
<u>Maionese</u>
200-250 ml di olio
1 uovo (tuorlo e albume)
1 cucchiao da tavola di succo di limone o aceto
Sale e pepe qb

Mettere tutti gli ingredienti nel bicchiere graduato secondo l'ordine sopra descritto. Introdurre il frullatore nel bicchiere fino a toccarne il fondo. Dopo l'accensione, mantenere il frullatore in questa posizione finché l'olio si emulsiona. Poi, senza spegnere l'apparecchio, muoverlo delicatamente su e giù fino a quando la maionese è composta e soffice.

Come utilizzare il vostro accesorio tritatutto

Il tritatutto è perfettamente adatto per tritare carne, formaggio, cipolle, aromi, aglio, carote, noci, mandorle, nocciole etc.
N.B. Non tritare cose estremamente dure come cubetti di ghiaccio, noci moscate, chicchi di caffè o granaglie.

Prima di tritare ...
- Tagliare a pezzi la carne, il formaggio, le cipolle, l'aglio, le carote, peperoncino (vedere la guida al funzionamento)
- Togliere il gambo dalle erbe, sgusciare le noci
- Rimuovere ossa, tendini e cartilagini dalla carne

Tritare

(vedere figura sezione **A**)

1. Rimuovere attentamente la copertura di plastica dalle lame (10b). Attenzione: Le lame sono molto affilate! Maneggiarle sempre tenendole dalla parte superiore in plastica. Posizionare le lame sul perno al centro della ciotola (10c). Premere le lame verso il basso finché sibloccano. Inserire sempre la ciotola nella base antiscivolo (10d).
2. Mettere il cibo nella ciotola/bicchiere tritatutto.
3. Mettere la parte superiore (10a) sulla ciotola tritatutto.
4. Inserire il corpo motore sulla parte superiore fino a quando si blocca.
5. Mantenere premuto il tasto di attivazione (2) e premere il tasto di accensione (3) per accendere il tritatutto. Durante la lavorazione, tenere il corpo motore con una mano e la ciotola con l'altra mano. Quando si tritano cibi duri, tenere premuto il corpo motore verso il basso.
6. Dopo l'utilizzo, premere il tasto per rimuovere il corpo motore.
7. Quindi rimuovete la parte superiore.
8. Togliere la lame con attenzione.
9. Rimuovere il cibo dalla ciotola/bicchiere. La base antiscivolo può servire come tappo per la ciotola bicchiere.

Frullati, bevande, purée
per la preparazione di purèe, quando si vogliono ottenere dei risultati ancora migliori, si può utilizzare direttamente il gambo flullatore all'interno del bicchiere.

Per impasti leggeri
Inserire per primi i liquidi, poi la farina ed infine le uova.

Rompere il ghiaccio

(vedere la figura nella sezione **B**)

1. Inserire l'accessorio per rompere il ghiaccio (10f) nel bicchiere. Assicurarsi sia inserito correttamente.
2. Posizionare il gambo della lama per il ghiaccio (10e) nel foro al centro dell'accessorio rompighiaccio e premere verso il basso.
3. Porre dei cubetti di ghiaccio nell'accessorio.
4. Mettere il coperchio con gli ingranaggi sul bicchiere.
5. Inserire il blocco motore sul coperchio fintanto che si blocca.
6. Mantenere premuto il tasto di attivazione (2) e premere il tasto di accensione (3) per accendere il tritatutto. Dopo l'utilizzo premere il tasto per rimuovere il motore. Togliere il coperchio, le lame e l'accessorio rompighiaccio.
7. Servire il ghiaccio o riempire il bicchiere della bevanda per servirla in tavola.
   In alternativa: Frullate prima la frutta con le lame del tritatutto (10b), fino ad una quantità massima di 0,5 litri. Rimuovete le lame ed inserite l'accessorio rompighiaccio per tritare il ghiaccio direttamente sul frullato di frutta.

Pulire l'apparecchio

Prima di pulire rimuovere il corpo motore.
Non immergere il corpo motore (4) e l'unità di carica (8) in acqua né risciacquarli sotto l'acqua corrente. Queste parti possono essere pulite solo con un panno umido. Il coperchio del tritatutto (10a) non è lavabile in lavastoviglie.
Tutte le altre parti sono lavabili in lavastoviglie.
Quando si lavora cibo pigmentato (ad esempio le carote), le parti in plastica dell'apparecchio possono perdere il colore originario. Immergere queste parti in olio vegetale prima di pulirle.

Per specifiche elettriche osservare le indicazioni stampate sul cavo di alimentazione. Il cavo di alimentazione si adatta automaticamente ad ogni voltaggio AC nel mondo.

Soggetto a cambiamenti senza notifica.

Quest'apparecchio contiene batterie ricaricabili Li-Ion. Per lo smaltimento, rivolgersi ad un qualsiasi Centro Assistenza Braun o ad un centro specifico.

Garanzia
Braun fornisce una garanzia valevole per la durata di 2 anni dalla data di acquisto.
Nel periodo di garanzia verranno eliminati, gratuitamente, i guasti dell'apparecchio conseguenti a difetti di fabbrica o di materiali, sia riparando il prodotto sia sostituendo, se necessario, l'intero apparecchio.
Tale garanzia non copre: danni derivanti dall'uso improprio del prodotto, la normale usura conseguente al funzionamento dello stesso, i difetti che hanno un effetto trascurabile sul valore o sul funzionamento dell'apparecchio.
La garanzia decade se vengono effettuate riparazioni da soggetti non autorizzati o con parti non originali Braun.
Per accedere al servizio durante il periodo di garanzia, è necessario consegnare o far pervenire il prodotto integro, insieme allo scontrino di acquisto, ad un centro di assistenza autorizzato Braun. Contattare www.service.braun.com o il numero 02/6678623 per avere informazioni sul Centro di assistenza autorizzato Braun più vicino.

Nederlands

Onze producten voldoen aan de hoogste eisen voor kwaliteit, functionaliteit en ontwerp.
Wij hopen dat u veel plezier zult beleven aan uw nieuwe Braun-apparaat.

Let op
Lees alle instructies zorgvuldig door voordat u het apparaat in gebruik neemt.

Waarschuwing

- De messen zijn zeer scherp! Ga zeer voorzichtig om met de messen om verwondingen te voorkomen.
- Hoog risico met het onbedoeld aanzetten van het apparaat. Omdat dit apparaat oplaadbaar is, is het op elk moment gebruiksklaar (wanneer opgeladen).
- Niet aan direct zonlicht blootstellen.
- Wanneer de messen geblokkeerd zijn, verwijder het motor gedeelte van de blenderstaaf voordat u het voedsel/blokkage verwijdert.
- Verwijder voor het schoonmaken, het motor gedeelte van de blender staaf.
- Het apparaat is gemaakt voor normale huishoudelijke hoeveelheden.
- Dit apparaat is voorzien van een speciale draad met een geïntegreerde extra lage stroomvoorziening. Verwissel of manipuleer deze niet. Anders is er een risico van een elektrische schok.
- Gebruik dit apparaat alleen met de bijgeleverde oplader.
- Het apparaat kan pertinent verbonden zijn met het stopcontact.
- Bescherm het motor gedeelte, batterij en speciale draad tegen vochtigheid. Motor gedeelte en oplaadgedeelte met de stekker niet onder stromend water noch onder water houden.
- Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door kinderen of personen met verminderde fysieke of mentale capaciteiten, tenzij zij het apparaat gebruiken onder toezicht van een persoon verantwoordelijk voor hun veiligheid. Over het algemeen raden wij aan dit apparaat buiten bereik van kinderen te houden.
- Controleer voordat u het apparaat gebruikt of de batterij en het speciale draad niet beschadigd zijn. De elektrische apparaten van Braun voldoen aan de hiervoor geldende veiligheidsnormen.
- Reparaties en vervanging van het snoer dienen alleen uitgevoerd te worden door daartoe bevoegd onderhoudspersoneel.
- Wanneer reparaties onjuist of door ondeskundige personen worden uitgevoerd, kan dit gevaar opleveren voor de gebruiker.

Beschrijving

1 Aan/uit lichtje
2 Veiligheidsknop
3 Aan knop
4 Motor gedeelte
5 Knoppen om de werkende onderdelen los te klikken
6 Steel van de staafmixer
7 Beker
8 Oplader (inc. opslag voor de draad)
9 Speciale draad set
10 Snij hulpstuk
  (a) Tandwielgedeelte voor snij-hulpstuk
  (b) Mes
  (c) Snijkom
  (d) Antislip oppervlak
  (e) IJs sikkelmes
  (f) IJs vergruizer

Opladen

De ideale temperatuur range om de batterij op te laden is tussen 15 °C en 35 °C. Zorg ervoor dat de oplader (8) op een vlak oppervlak staat. Steek de stekker van de oplader in het stopcontact. Om het apparaat op te laden, plaats de complete staafmixer in de oplader (8) – motor gedeelte apart is ook mogelijk.
Het groene licht geeft aan dat het apparaat correct bevestigd is in de oplader en dat deze wordt opgeladen.

- Volledig opgeladen: na circa 2 uur.
- Wanneer het apparaat volledig is opgeladen knippert het lampje met langere intervallen.
- Gebruikstijd snoerloos mixen; circa 20 minuten (afhankelijk van gebruiksmanier).

Na elk gebruik, plaats het apparaat terug in de oplader om weer bij te laden. Dit zorgt ervoor dat het apparaat altijd klaar voor gebruik is en in optimale conditie. Het is ook mogelijk het apparaat op te slaan in de oplader. Zelfs wanneer het apparaat lange tijd niet gebruikt wordt, blijft het apparaat haar energie houden, door de lithium ion batterijen.

De batterijen zijn beschermd tegen een langere tijd zonder stroom. Wanneer de batterij volledig op is dient deze voor minstens 15 minuten te worden opgeladen voordat je het apparaat weer gebruikt voor een bereiding (vb soep).

Licht

Apparaat in oplader (verbonden aan het hoofd)	**Oplaad of conditietoestand van het apparaat**
Knipperend groen	Batterij wordt opgeladen
Knipperend groen (in langere intervals)	Batterij is volledig opgeladen

Veiligheidsknop (2)	**Oplaad of conditietoestand van het apparaat**
Groen	Batterij is volledig opgeladen
Rood/groen knipperend	Apparaat geschikt om minstens 1x te gebruiken
Rood	Batterij is niet opgeladen
Rood	Bescherming tegen het oververhit raken van de mixer actief. (ga naar Veiligheidsvoorschriften → bescherming tegen oververhit raken)

Veiligheidsvoorschriften

Het apparaat aanzetten / veiligheidsslot
Dit apparaat heeft een veiligheidsslot. Om het veiligheidsslot te gebruiken, volg de volgende instructies:

1 Klik op de veiligheidsknop (2) met je duim en houd deze vast.
2 Klik dan op de aan knop (3). Tijdens de handeling, mag je stoppen met het drukken op de veiligheidsknop.
- Wanneer de aan knop nu niet binnen 5 seconde wordt ingedrukt, kan het apparaat niet aan worden gezet. Het lampje zal uitgaan.
- Om het apparaat weer aan te zetten, start opnieuw met stap 1.

Bescherming oververhit raken
Wanneer het apparaat oververhit raakt, zal het apparaat uit gaan en het lichtje rood zijn.

Reden	**Oplossing**
Mes is geblokkeerd	1. Verwijder motor gedeelte. 2. Verwijder het voedsel / blokkade. 3. Plaats het motor gedeelte in de oplader (bevestig aan kop) voor minstens 1 seconde. 4. Apparaat kan weer gebruikt worden.
Apparaat is oververhit	Volg punt 1-4 Wanneer het licht rood blijft wanneer je het apparaat aan probeert te klikken, plaats het motor gedeelte terug in de oplader en laat het afkoelen voor ongeveer 1 uur. Gedurende deze tijd zal het licht weer op groen gaan.

Automatisch uitschakelen van de mixer
Uit veiligheidsoverweging schakelt het apparaat zichzelf na 4 minuten permanent gebruik uit. Het apparaat kan hierna direct weer worden aangezet.

De bediening van de staafmixer

De staafmixer is bij uitstek geschikt voor het bereiden van (dip)sauzen, soep, mayonaise en babyvoedsel, maar ook voor het mixen van drankjes en milkshakes.

a) Verwijder de bescherming van het antislip gedeelte op de bodem door het plakband te verwijderen Steek het motorgedeelte (4) in de steel van de mixer (6) totdat het vastklikt.
b) Houd de staafmixer verticaal in de schaal/kom/pan en druk op de aan/uitschakelaar (3).
c) Om de steel na gebruikt van de mixer weer los te klikken, houdt u de knoppen (5) ingedrukt terwijl u aan de steel trekt.

Dompel de steel van de staaf niet in hete vloeistoffen om te verkomen dat de staafmixer oververhit raakt.

Recept voorbeeld:
Mayonaise (met staafmixer)
200–250 ml olie,
1 ei (zowel de dooier als het eiwit)
1 eetlepel citroensap of azijn
naar smaak zout en peper toevoegen

Doe alle ingrediënten in de bovenstaande volgorde in de maatmaker. Houd de staafmixer net boven de bodem van de beker. Druk op de aan knop en houd de mixer in haar positie totdat het geheel goed vermengd is. Vervolgens beweegt u de mixer, zonder hem uit te zetten, langzaam van boven naar beneden totdat ere en mooie gelijkmatige massa ontstaat.

De bediening van snij-hulpstuk

Het snij hulpstuk is bij uitstek geschikt voor het hakken van vlees, kaas, uien, kruiden, knoflook, wortelen, walnoten, amandelen, pruimen etc.
NB. Snijd geen extreem harde producten zoals ijsblokjes, nootmuskaat, koffiebonen en granen.

Voor u begint met snijden ...
- snijd vlees, kaas, uien, knoflook, wortelen alvast in kleine stukken
- verwijder steeltjes van kruiden en ontdoe noten van hun schaal
- ontdoe vlees van botten, pezen en kraakbeen.

Snijden

(zie afbeelding sectie **A**)

1. Voorzichtig: Verwijder voorzichtig het plastic beschermkapje van het mes (10b). Het mes is zeer scherp! Pak het altijd bovenaan bij het plastic vast. Schuif het mes over de pin in het midden van de snijkom (10c). Druk het naar beneden totdat het vastklikt. Plaats de snijkom altijd op het antislip oppervlak (10d).
2. Doe de voedingsmiddelen in de snijkom.
3. Plaats het tandwielgedeelte (10a) op de snijkom.
4. Steek het motorgedeelte in het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
5. Druk op de schakelaar (3) om de hakmolen te bedienen. Tijdens het snijden houdt u met de ene hand het motorgedeelte vast en met de andere de snijkom.
6. Na gebruik drukt u op de knoppen om het motorgedeelte los te klikken.
7. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte.
8. Haal daarna voorzichtig het mes uit de snijkom.
9. Verwijder het bereidde voedsel uit de snijkom. Het antislip oppervlak dient ook als een luchtdichte deksel voor op de snijkom.

Milkshakes, drankjes, purees
Voor purees, indien zeer fijne resultaten gewenst zijn, kunt u ook de staafmixer op de BC beker gebruiken.

Licht deeg (pannenkoekenbeslag)
Schenk de vloeibare bestandsdelen in de kom, voeg daarna bloem en tenslotte eieren toe.

IJs vergruizen

(zie afbeelding **B**)

1. Plaats de IJs vergruizer (10f) in de beker. Zorg ervoor dat deze goed op zijn plaats zit.
2. Plaats het aandrijfdeel van het IJs sikkelmes (10e) in de middelste opening van de IJs vergruizer en druk deze naar beneden.
3. Vul de IJs vergruizer met ijsklontjes.
4. Plaats het tandwielgedeelte op de beker.
5. Plaats het motorgedeelte op het tandwielgedeelte totdat dit vastklikt.
6. Druk op de schakelaar (3) om de hakmolen te bedienen. Na gebruik drukt u op de knoppen (5) om het motorgedeelte los te klikken. Verwijder vervolgens het tandwielgedeelte, ijs sikkelmes en de ijs vergruizer.
7. Verwijder het vergruisde ijs of schenk uw drankje in de beker om zo te serveren.
   Alternatief: Meng eerst het fruit in de beker met het sikkelmes (10b), maximaal tot 0,5 liter vullen. Verwijder het sikkelmes en plaats de ijs vergruizer in de beker om het ijs direct in het gepureerde fruit te vergruizen.

Schoonmaken

Verwijder voor het schoonmaken het motorgedeelte. Dompel het motorgedeelte (4), batterij (8) niet onder water. Deze delen kunnen alleen schoon worden gemaakt met een vochtig doekje.
Het snij-hulpstuk (10a) is niet vaatwasmachinebestendig. Alle andere onderdelen zijn vaatwasmachinebestendig. Bij het snijden van gekleurd voedsel (bijvoorbeeld wortels) kunnen de plastic onderdelen verkleuren. Veeg deze onderdelen af met plantaardige olie voordat u ze in de vaatwasser doet.

Voor elektrische specificaties, kijk op de stekker van de oplader. Deze draad past zich automatisch aan elke wereldwijde voltage aan.

Onderwerp te veranderen zonder opmerking

Deze applicatie bevat Li-Ion oplaadbare batterijen. Gooi dit apparaat aan het eind van zijn nuttige levensduur niet bij het huisafval. Lever deze in bij een Braun service center of bij de door uw gemeente aanwezigen inleveradressen.

Garantie
Op dit produkt verlenen wij een garantie van 2 jaar geldend vanaf datum van aankoop. Binnen de garantieperiode zullen eventuele fabricagefouten en/of materiaalfouten gratis door ons worden verholpen, hetzij door reparatie, vervanging van onderdelen of omruilen van het apparaat.
Deze garantie is van toepassing in elk land waar dit apparaat wordt geleverd door Braun of een officieel aangestelde vertegenwoordiger van Braun.

Beschadigingen ten gevolge van onoordeelkundig gebruik, normale slijtage en gebreken die de werking of waarde van het apparaat niet noemenswaardig beinvloeden vallen niet onder de garantie.
De garantie vervalt bij reparatie door niet door ons erkende service-afdelingen en/of gebruik van niet originele Braun onderdelen.

Om gebruik te maken van onze service binnen de garantieperiode, dient u het complete apparaat met uw aankoopbewijs af te geven of op te sturen naar een geauthoriseerd Braun Customer Service Centre: www.service.braun.com.

Bel 0 800 44 55 388 voor een Braun Customer Service Centre bij u in de buurt.

Dansk

Vores produkter er skabt til at opfylde de største krav med hensyn til kvalitet, funktionalitet og design. Vi håber, at du vil få stor glæde af dit nye apparat fra Braun.

Læs hele brugervejledningen omhyggeligt, før apparatet tages i brug.

NB!
- Knivene er meget skarpe! Håndter knivene meget forsigtigt for at undgå skader.
- Der er stor risiko for skader, hvis man ved et uheld kommer til at tænde for apparatet. Da dette er et genopladeligt apparat, er det altid klar til brug (når det er ladet op).
- Må ikke udsættes for direkte sollys.
- Hvis knivene bliver blokerede, skal man tage motordelen af blenderskaftet, inden man fjerner maden/blokeringen.
- Inden rengøring tages blenderskaftet af motordelen.
- Apparatet er konstrueret til mængder, som normalt indgår i en husholdning.
- Apparatet er forsynet med en specialledning med integreret strømforsyning og ekstra lav spænding for større sikkerhed. Ingen af dens dele må udskiftes eller manipuleres. I modsat fald risikerer man at få elektrisk stød.
- Brug kun apparatet med opladerenheden.
- Opladerenheden kan være forbundet til strøm permanent.
- Beskyt motordelen, opladerenheden og specialledningen mod fugt. Motordelen og strømforsyningen fra specialledningen må ikke anvendes, efter de har været i vand.
- Apparatet er ikke beregnet til, at børn eller personer med nedsat fysiske eller mentale evner kan bruge det, medmindre de overvåges af en person, som er ansvarlig for deres sikkerhed. Generelt anbefaler vi, at apparatet opbevares utilgængeligt for børn. Børn skal være under opsyn for at sikre, at de ikke leger med apparatet.
- Inden brug skal man sikre sig, at opladerenheden og specialledningen ikke er beskadiget. Brauns elektriske apparater overholder gældende sikkerhedsforskrifter.
- Reparationer eller udskiftning af el-ledning må kun udføres af autoriseret personale.
- Fejlbehæftede, ukvalificerede reparationer kan medføre stor risiko for brugeren.

Beskrivelse

1 Kontrollampe
2 Udløsningsknap
3 Tænd-/slukknap
4 Motordel
5 Trykknapper til udløsning af tilbehør
6 Blenderskaft
7 Bæger
8 Opladerenhed (inkl. ledningsopbevaring)
9 Specialledning
10 Hakketilbehør
   (a) Låg
   (b) Kniv
   (c) Hakkeskål
   (d) Skridsikkert underlag/låg
   (e) Iskniv
   (f) Isknuser-indsats

Opladning

Opladning foregår bedst ved en temperatur mellem 15 °C og 35 °C.

Sørg for, at opladerenheden (8) er placeret på en plan overflade. Tilslut opladerenheden til stikkontakten med specialledningen.

Ved opladning placeres hele stavblenderen i opladerenheden (8) – kan også ske med motordelen alene.

Den grønne kontrollampe bekræfter, at apparatet er placeret korrekt i opladerenheden, og at opladning er i gang.

- Fuld opladning: ca. 2 timer
- Fuld opladning: Kontrollampen blinker med længere intervaller
- Driftstiden er ca. 20 minutter (afhængig af brug)

Efter brug placeres apparatet i opladerenheden igen for genopladning. Det sikrer, at apparatet altid er klar til brug med optimal opladning. Du kan også opbevare apparatet på opladerenheden. Selvom apparatet ikke bliver brugt i lang tid, opretholder de implementerede ion-batterier i stor udstrækning deres opladning.

Batterierne er beskyttet mod lav batterispænding. Et helt afladet apparat skal oplades i mindst ca. 15 minutter, inden det kan anvendes til en opgave (f.eks. suppe).

Kontrollampe

Apparat i opladerenhed (tilsluttet stikkontakt)	**Opladnings- eller driftsforhold**
Grønt blink	Batteriet lader op
Grønt blink (i længere intervaller)	Batteriet er fuldt opladet

Udløserknap (2) **trykket ned**	**Opladnings- eller driftsforhold**
Grøn	Batteriet er fuldt opladet
Rødt/grønt blink	Opladning ikke tilstrækkelig til brug mindst én gang
Rødt	Batteriet er afladet
Rødt	Beskyttelse mod overophedning aktiv (se Sikkerhedsfunktioner → Beskyttelse mod overophedning)

Sikkerhedsfunktioner

Tænd for apparatet/kontaktlås
Apparatet er forsynet med en kontaktlås.
Gør følgende for at tænde for den:

1 Tryk først på udløserknappen (2) med tommelfingeren og hold den nede.
2 Tryk derefter på Tænd-/slukknappen (3). Under brug kan du slippe udløserknappen.
- Hvis Tænd-/slukklappen ikke trykkes ned inden for 5 sekunder, kan man ikke tænde for apparatet. Kontrollampen slukker.
- For at tænde for apparatet skal man starte forfra med trin 1.

Beskyttelse mod overophedning
Når beskyttelsen mod overophedning er aktiveret, slukker apparatet, og kontrollampen lyser permanent rødt.

Årsag	Fejlfinding
Kniven er blokeret	1. Fjern motordelen 2. Fjern mad/blokering 3. Placer motordelen i opladerenheden (tilsluttet stikkontakten) i mindst 1 sekund 4. Fortsæt arbejdet
Apparatet er overophedet	Følg punkt 1-4. Hvis kontrollampen stadig lyser rødt, når der tændes for apparatet, placeres motordelen i opladerenheden igen, så den kan køle ned i ca. 1 time. I denne periode lyser kontrollampen grønt.

Automatisk slukning
Af sikkerhedsmæssige årsager slukker apparatet automatisk efter 4 minutters permanent brug. Det er muligt at tænde apparatet igen med det samme.

Brug af din stavblender

Stavblenderen er perfekt til at tilberede dips, saucer, supper, mayonnaise, babymad samt til at blande drinks og milkshakes.
a) Fjern knivbeskyttelsen i bunden af blenderskaftet ved at fjerne tapen. Sæt motordelen (4) fast på blenderskaftet (6), indtil den låser.
b) Sæt stavblenderen lodret ned i beholderen, hold udløserknappen (2) nedtrykket, tryk derefter på Tænd-/slukknappen (3).
c) Tryk på trykknapperne (5) for at tage blenderskaftet af motordelen.

Når stavblenderen anvendes i varm væske, må blenderskaftet ikke føres ned i eller fjernes fra væsken, mens apparatet er tændt.

Eksempler på opskrifter:
<u>Mayonnaise</u>
2-2,5 dl olie
1 æg (blomme og hvide)
1 spsk. citronsaft eller vineddike, salt og peber

Fyld alle ingredienser i målebægeret i den orden, de står opført ovenfor. Sæt stavblenderen helt ned i bunden af målebægeret. Tænd for blenderen, og hold den i denne stilling, til olien tykner. Uden at slukke bevæges blenderen langsomt op og ned, til mayonnaisen er ensartet.

Brug af hakketilbehøret

Hakkeren er meget velegnet til at hakke kød, ost, løg, krydderurter, hvidløg, gulerødder, valnødder, mandler, hasselnødder, etc.
N.B.: Hak ikke ekstremt hårde madvarer som muskatnød, kaffebønner og korn.

Før du hakker …
- Skær kød, løg, hvidløg, gulerødder og chili i mindre stykker (se brugervejledningen)
- Fjern stilke fra krydderurter, knæk nødder og fjern skallerne
- Fjern ben, sener og brusk fra kød.

Brug af hakkeren

(se billede afsnit **A**)

1. Fjern forsigtigt plastdækslet fra kniven (10b). Advarsel: kniven er meget skarp! Hold altid i den øverste plastikdel.
   Pres kniven fast på hakkekandens centrale pind (10c), til det låser fast. Placer altid hakkekanden på det skridsikre underlag (10d).
2. Placer maden i hakkekanden.
3. Sæt overdelen (10a) på hakkekanden.
4. Sæt motordelen fast på overdelen, indtil den låser fast.
5. Hold udløserknappen (2) trykket ned og tryk på Tænd-/slukknappen (3) for at bruge hakkeren. Hold motordelen med den ene hånd og hakkekanden med den anden, mens der hakkes. Ved hakning af hårde madvarer trykkes motordelen ned.
6. Tryk på knapperne efter brug for at løsne motordelen.
7. Derefter fjernes overdelen.
8. Tag forsigtigt kniven ud.
9. Hæld de hakkede madvarer ud af hakkekanden. Det skridsikre underlag fungerer også som et lufttæt låg til hakkekanden.

Milkshakes, drinks, pureer
Hvis der skal bruges meget finthakkede ting til pureer, kan stavblenderen også anvendes i kanden.

Let dej (pandekagedej)
Hæld først de flydende ingredienser i kanden, tilsæt derefter mel og til sidst æg.

Knust is

(se billede afsnit **B**)

1. Plader isknuser-indsatsen (10f) i kanden. Sørg for, at den sidder rigtigt.
2. Placer isknivens skaft (10e) hullet i centrum af isknuser-indsatsen og tryk ned.
3. Hæld isterninger i isknuser-indsatsen.
4. Placer overdelen på kanden.
5. Sæt motordelen fast på overdelen, indtil den låser fast.
6. Hold udløserknappen (2) trykket ned og tryk på Tænd-/slukknappen (3) for at bruge hakkeren. Tryk på knapperne efter brug for at løsne motordelen. Fjern derefter overdelen, iskniven og isknuser-indsatsen.
7. Fjern den knuste is, eller hæld din drink ned i kanden til servering.
   Alternativ: Blend først frugt i kanden med hakkekniven (10b), fyldes op til maksimum 0,5 liter. Fjern kniven, og placer isknuser-indsatsen i kanden for at knuse isen direkte i den blendede frugt.

Rengøring

Fjern motordelen inden rengøring. Undgå at komme motordelen (4) og opladerenheden (8) i vand eller holde dem under rindende vand. Disse dele kan kun rengøres med en fugtig klud.
Hakkerens overdel (10a) tåler ikke opvaskemaskine. Alle andre dele tåler opvaskemaskine. Hvis der hakkes stærkt farvede fødevarer (fx gulerødder), kan apparatets plastikdele blive misfarvede. Gnid disse dele med vegetabilsk olie, inden de rengøres.

Elektriske specifikationer findes på specialledningen. Specialledningen tilpasses automatisk alle vekselstrømspændinger.

Der tages forbehold for ændringer uden forudgående varsel.

Dette apparat indeholder genopladelige Li-Ion-batterier. Apparatet bør efter endt levetid ikke kasseres sammen med husholdningsaffaldet. Bortskaffelse kan ske på et Braun Servicecenter eller egnede, lokale opsamlingssteder.

Garanti
Braun yder 2 års garanti på dette produkt gældende fra købsdatoen. Inden for garantiperioden vil Braun for egen regning afhjælpe fabrikations- og materialefejl efter vort skøn gennem reparation eller ombytning af apparatet. Denne garanti gælder i alle lande, hvor Braun er repræsenteret.

Denne garanti dækker ikke skader opstået ved fejlbetjening, normalt slid eller fejl som har ringe effekt på værdien eller funktionsdygtigheden af apparatet. Garantien bortfalder ved reparationer udført af andre end de af Braun anviste reparatører og hvor originale Braun reservedele ikke er anvendt.

Ved service inden for garantiperioden afleveres eller indsendes hele apparatet sammen med købsbevis til et autoriseret Braun Service Center: www.service.braun.com.

Ring 7015 0013 for oplysning om nærmeste Braun Service Center.

Norsk

Våre produkter er laget for å imøtekomme høyeste standard når det gjelder kvalitet, funksjonalitet og design. Vi håper at du blir fornøyd med ditt nye Braun-produkt.

Les hele brukerveiledningen grundig før du tar apparatet i bruk.

Advarsel

- Knivbladene er svært skarpe! Håndter knivbladene ytterst forsiktig for å hindre skader.
- Det er stor risiko for skade hvis apparatet utilsiktet blir slått på. Fordi dette er et oppladbart apparat, er det alltid klart til bruk (når det er oppladet).
- Apparatet må ikke utsettes for direkte sollys.
- Hvis knivbladene blir blokkert, må motordelen kobles fra blandestaven før fjerning av mat/blokkeringer.
- Før rengjøring må blandestaven kobles fra motordelen.
- Dette apparatet er beregnet for å bearbeide matmengder for vanlige husholdninger.
- Apparatet er utstyrt med et spesialledningssett med en integrert lavspenningsadapter. Du må aldri bytte ut eller foreta endringer på ledningen. Gjør du det, risikerer du å få elektrisk støt.
- Bruk bare apparatet med den medfølgende ladeenheten.
- Ladeenheten kan være permanent tilkoblet strømnettet.
- Beskytt motordelen, ladeenheten og spesialledningssettet mot fukt. Motordelen og støpselet på spesialledningssettet må ikke brukes hvis de har ligget i vann.
- Dette produktet bør ikke brukes av barn eller personer med nedsatt fysisk eller mental funksjon, med mindre de har tilsyn av noen som tar ansvar for deres sikkerhet. Vi anbefaler generelt at apparatet oppbevares utilgjengelig for barn. Ha alltid barn under oppsikt for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- Før bruk må du kontrollere at ladeenheten og spesialledningssettet ikke er skadet. Elektriske apparater fra Braun tilfredsstiller gjeldende sikkerhetsstandarder.
- Reparasjoner eller bytte av strømledning må kun foretas av autorisert servicepersonell.
- Mangelfulle, ukvalifiserte reparasjoner kan utsette brukeren for stor fare.

Beskrivelse

1 Indikatorlys
2 Strømbryter
3 På-knapp
4 Motordel
5 Knapper for utløsing av tilbehør
6 Blandestav
7 Blandebeger
8 Ladeenhet (inkl. ledningsoppbevaring)
9 Spesialledningssett
10 Hakketilbehør
  (a) Lokk
  (b) Kniv
  (c) Hakkebeger
  (d) Antiskli-underlag/lokk
  (e) Ishakker
  (f) Ishakkerinnsats

Opplading

Den mest ideelle temperaturen for opplading er mellom 15 °C og 35 °C.
Sørg for at ladeenheten (8) er plassert på en jevn overflate. Koble ladeenheten til strømnettet ved hjelp av spesialledningssettet.
For opplading plasserer du hele stavmikseren i ladeenheten (8) – du kan også kun lade selve motordelen.

Det grønne indikatorlyset bekrefter at stavmikseren er satt riktig på plass i ladeenheten og at den er under opplading.

- Full opplading: ca. 2 timer
- Fullt oppladet: indikatorlyset blinker med lengre intervaller
- Driftstid er ca. 20 minutter (avhengig av bruksmåte)

Plasser stavmikseren på ladeenheten etter bruk for opplading. Dette sikrer at den alltid er klar til bruk ved optimale oppladingsforhold. Du kan også oppbevare stavmikseren på ladeenheten. Selv om stavmikseren ikke er i bruk over en lengre periode, vil litium-batteriene i stor grad opprettholde ladenivået.

Batteriene er beskyttet mot full utladning. Hvis stavmikseren er helt utladet, må den lades i minst 15 minutter før den kan brukes til bearbeiding av mat (f.eks. til supper).

Indikatorlampe

Stavmikseren er i ladeenheten (tilkoblet strømnettet)	**Oppladings- eller driftstilstand**
Grønt blinkende lys	Batteriet lades
Grønt blinkende lys (med lengre intervaller)	Batteriet er fullt oppladet

Strømbryter (2) **trykket inn**	**Opplådings- eller driftstilstand**
Grønt	Batteriet er fullt oppladet
Rødt/grønt blinkende lys	Nok oppladet til å kunne brukes minst en gang
Rødt	Batteriet er utladet
Rødt	Overopphetingsvern aktivert (les mer i Sikkerhetsfunksjoner → Overopphetingsvern)

Sikkerhetsfunksjoner

Slå på stavmikseren/strømlås
Stavmikseren er utstyrt med et strømlås. Følg disse punktene for å slå stavmikseren sikkert på:

1 Trykk først på strømbryteren (2) med tommelen og hold den inne.
2 Trykk deretter på På-knappen (3).
Når stavmikseren er i drift, trenger du ikke å holde strømbryteren inne.

- Hvis På-knappen ikke trykkes inn innen 5 sekunder, kan stavmikseren ikke slås på. Indikatorlyset slukkes.
- For å kunne slå på stavmikseren, starter du på nytt fra punkt 1.

Overopphetingsvern
Når overopphetingsvernet er aktivert, slukkes apparatet og indikatorlyset lyser kontinuerlig rødt.

Årsak	**Problemløsing**
Kniven er blokkert	1. Ta av motordelen 2. Fjern maten/blokkeringen 3. Sett motordelen på ladeenheten (tilkoblet strømnettet) i minst 1 sekund 4. Matbearbeidingen kan fortsette
Apparatet er overopphetet	Følg punkt 1.-4. Hvis indikatorlyset fortsatt blinker rødt når du slår på stavmikseren, setter du motordelen tilbake på ladeenheten og lar den kjøle ned i ca. 1 time. I løpet av nedkjølingstiden vil indikatorlyset blinke grønt.

Automatisk avstenging
Av sikkerhetsgrunner slår stavmikseren seg av etter 4 minutter med permanent bruk, men den kan umiddelbart slås på igjen.

Bruk av stavmikseren

Stavmikseren passer utmerket til tilberedning av dipper, sauser, supper, majones og babymat så vel som miksing av drinker og milkshake.
a) Fjern knivbeskyttelsen nederst på blandestaven ved å ta av tapen. Sett motordelen (4) på blandestaven (6) til den klikker på plass.
b) Plasser stavmikseren vertikalt ned i blandebegeret, hold strømbryteren (2) inne og trykk på På-knappen (3).
c) For å ta blandestaven fra motordelen, trykker du på utløserknappene (5).

Når du bruker stavmikseren i varme væsker, må du ikke senke blandestaven i væsken eller fjerne stavmikseren fra væsken mens apparatet er påslått.

Eksempel på oppskrift:
Majones
200-250 ml olje
1 egg (plomme og hvite)
1 ss sitronsaft eller eddik
salt og pepper etter smak

Hell alle ingrediensene i blandebegeret i ovenfor nevnte rekkefølge. Hold stavmikseren mot bunnen av blandebegeret. Slå på apparatet og behold stavmikseren i denne stillingen til oljen emulgerer. Deretter beveger du stavmikseren sakte opp og ned til majonesen er godt blandet.

Slik bruker du hakketilbehøret

Hakkeren passer perfekt til å hakke kjøtt, ost, løk, urter, hvitløk, gulrøtter, valnøtter, hasselnøtter, mandler osv.
NB.: Ikke hakk ekstremt harde ingredienser, som for eksempel muskatnøtter, kaffebønner og korn.

Før du hakker ...
- må du først skjære opp kjøtt, ost, løk, hvitløk, gulrøtter (se tilberedningsguide)
- fjerne stilkene fra urter og skallet fra nøtter
- fjerne ben, brusk og sener fra kjøttet

Hakking

(se bilder i del **A**)
1. Ta forsiktig av plastbeskyttelsen på hakkekniven (10b). Advarsel: Kniven er meget skarp! Hold alltid i den øvre plastdelen.

Press hakkekniven ned på midtstangen i hakke-begeret (10c) til den låses på plass. Sett alltid hakkebegeret på antiskli-underlaget (10d).
2. Legg ingrediensene i hakkebegeret.
3. Sett lokket (10a) på hakkebegeret.
4. Press motordelen ned på lokket til den klikker på plass.
5. Hold inne strømbryteren (2) og trykk på På-knappen (3) for å slå på hakkeren. Hold motordelen med den ene hånden og hakkebegeret med den andre. Trykk motordelen ned når du hakker harde ingredienser.
6. Etter bruk trykker du på utløserknappene for å ta av motordelen.
7. Ta deretter av lokket.
8. Ta forsiktig ut hakkekniven.
9. Ta den bearbeidede maten ut av hakkebegeret. Antiskli-underlaget kan benyttes som et lufttett lokk på hakkebegeret.

Milkshake, drinker og pureer
Når du vil ha ekstra fin puré, kan du også bruke blandestaven i hakkebegeret.

Lette deiger (pannekakerøre)
Hell først væsken i hakkebegeret, deretter mel og til slutt eggene.

Knust is

(se bildene i del **B**)

1. Sett isknuserinnsatsen (10f) i begeret. Sørg for at den er satt riktig på plass.
2. Sett isknivskaftet (10e) i åpningen på isknuser-innsatsen og trykk ned.
3. Fyll isterninger i isknuserinnsatsen.
4. Sett lokket på begeret.
5. Plasser motordelen på lokket til den klikker på plass.
6. Hold inne strømbryteren (2) og trykk på På-knappen (3) for å slå på hakkeren. Etter bruk trykker du på utløserknappene for å ta av motordelen. Ta av lokket, iskniven og isknuserinnsatsen.
7. Ta ut den knuste isen eller fyll drinken i begeret for å servere ved bordet.
   Alternativt: Bland først frukt i begeret med hakkekniven (10b), og fyll opp til maks 0,5 liter. Ta ut kniven og sett isknuserinnsatsen i begeret for å knuse isen direkte i den moste frukten.

Rengjøring

Ta av motordelen før rengjøring. Senk ikke motordelen (4) og ladeenheten (8) i vann eller ha dem under rennende vann. Disse delene skal kun rengjøres med en fuktig klut.
Lokket til hakkeren (10a) kan ikke vaskes i oppvaskmaskin.

Alle de andre delene kan vaskes i oppvaskmaskin. Ved bearbeiding av mat med mye farge (for eksempel gulrøtter), kan apparatets plastdeler bli misfarget. Tørk av disse delene med vegetabilsk olje før rengjøring.

Elektriske spesifikasjoner er angitt på spesialledningssettet. Spesialledningssettet tilpasses automatisk alle spenningssystemer.

Med forbehold om endringer.

Dette apparatet inneholder oppladbare litium-ion-batterier. Ikke kast dette produktet sammen med husholdningsavfall. Det kan leveres til et Braun servicesenter eller på en kommunal miljøstasjon.



Garanti
Vi gir 2 års garanti på produktet gjeldende fra kjøpsdato.
I garantitiden vil vi gratis rette eventuelle fabrikasjons- eller materialfeil, enten ved reparasjon eller om vi finner det hensiktsmessig å bytte hele produktet.
Denne garanti er gyldig i alle land der Braun eller Brauns distributør selger produktet.

Denne garanti dekker ikke: skader på grunn av feil bruk, normal slitasje eller skader som har ubetydelig effekt på produktets verdi og virkemåte. Garantien bortfaller dersom reparasjoner utføres av ikke autorisert person eller hvis andre enn originale Braun reservedeler benyttes.

For service i garantitiden skal hele produktet leveres eller sendes sammen med kopi av kjøpskvittering til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted: www.service.braun.com.

Ring 22 63 00 93 for å bli henvist til nærmeste autoriserte Braun Serviceverksted.
NB
For varer kjøpt i Norge har kunden garanti i henhold til NEL's Leveringsbetingelser.

Svenska

Våra produkter är utformade för att uppfylla de högsta standarder vad gäller kvalitet, funktion och design. Vi hoppas att du kommer att ha mycket nytta av din nya apparat från Braun.

Läs bruksanvisningen noga och i sin helhet innan du använder apparaten.

Varning!

- Knivbladen är väldigt vassa! Hantera knivbladen med yttersta försiktighet för att förhindra skador.
- Hög skaderisk om apparaten slås på av misstag. Eftersom apparaten är laddningsbar kan den användas när som helst (när den är laddad).
- Får ej utsättas för direkt solljus.
- När bladen är blockerade ska motorenheten avlägsnas från mixerstaven, innan maten/blockeringen avlägsnas.
- Avlägsna mixerstaven från motorenheten innan rengöring.
- Apparaten är utformad för hantering av normala hushållsmängder.
- Den här apparaten har en specialsladd med en inbyggd säker elförsörjning med extra låg spänning. Du ska därför inte byta ut eller ändra någon del av den. Det finns då en risk för att du utsätts för elektriska stötar.
- Använd endast apparaten med medföljande laddningsenhet.
- Laddingsenheten kan vara permanent ansluten till nätspänning.
- Skydda motorenheten, laddningsenheten och specialsladden mot fukt. Motorenheten och nätdelen till specialsladden får ej användas om de har sänkts ned i vatten.
- Produkten är ej avsedd att användas av barn eller personer med nedsatt fysisk eller mental förmåga, om användningen inte övervakas av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
  Vi rekommenderar att apparaten förvaras utom räckhåll för barn. Barn ska övervakas för att garantera att de inte leker med apparaten.
- Se till att laddningsenheten och specialsladden inte är skadade före användning. Brauns elektriska apparater uppfyller tillämpliga säkerhetsnormer.
- Reparationer eller byte av nätsladd får endast utföras av auktoriserad fackman.
- Felaktiga och icke fackmannamässigt utförda reparationsarbeten kan innebära avsevärd risk för personskador för användaren.

Beskrivning

1 Kontrollampa
2 Frigörningsknapp
3 Startknapp
4 Motorenhet
5 Knappar för att lossa tillbehören
6 Mixerskaft
7 Bägare
8 Laddningsenhet (inkl. sladdförvaring)
9 Specialsladd
10 Hackningstillbehör
  (a) Växellock
  (b) Knivblad
  (c) Hackningsskål
  (d) Antiglidbas/lock
  (e) Iskniv
  (f) Insats för att krossa is

Laddning

Bästa omgivningstemperatur vid laddning är 15–35 °C.
Se till att laddningsenheten (8) är placerad på en jämn yta. Anslut laddningsenheten till nätspänning med specialsladden.
Placera hela mixerstaven i laddningsenheten (8) – enbart motorenheten går också bra.

Den gröna kontrollampan bekräftar att apparaten sitter korrekt i laddaren och att den laddas.

- Fulladdad: ca 2 timmar
- Fulladdad: kontrollampan blinkar med längre intervaller
- Drifttiden är ca 20 minuter (beroende på användningssätt)

Sätt tillbaka apparaten i laddaren för laddning efter varje användning. Det här gör att den alltid är redo att användas, om optimala laddningsförhållanden föreligger. Du kan även förvara apparaten i laddaren. Även om den inte används under en lång period, bibehåller litium-jonbatterierna sin laddningsnivå i stor utsträckning.

Batterierna skyddas mot urladdning. En helt urladdad apparat ska laddas i minst 15 minuter innan den kan används med ett tillbehör (t.ex. för soppor).

Kontrollampa

Apparat i laddare (ansluten till nätspänning)	**Laddnings- eller driftförhållanden**
Grön blinkning	Batteri laddas
Grön blinkning (i längre intervaller)	Batteriet är fulladdat

Frigörningsknapp (2) **nedtryckt**	**Laddnings- eller driftförhållanden**
Grön	Batteriet är fulladdat
Röd/grön blinkning	Tillräcklig laddning för minst en användning
Röd	Batteriet är urladdat
Röd	Överhettningsskydd aktivt (gå till Säkerhetsfunktioner → Överhettningsskydd)

Säkerhetsfunktioner

Sätt på apparaten / Låskontakt
Apparaten har en låsbrytare. Följ dessa punkter för att sätta på den säkert:

1 Tryck först på frigörningsknappen (2) med tummen och håll in denna.
2 Tryck sedan på startknappen (3). Du kan släppa frigörningsknappen när du använder apparaten.
- Om startknappen inte är intryckt inom 5 sekunder kan apparaten inte sättas på. Kontrollampan släcks.
- Börja om med steg 1 för att starta apparaten på nytt.

Överhettningsskydd
När funktionen överhettningsskydd är aktiv, stängs apparaten av och kontrollampan lyser rött med ett stadigt sken.

Orsak	**Felsökning**
Knivbladet är blockerat	1. Avlägsna motorenheten 2. Avlägsna maten/blockeringen 3. Placera motorenheten i laddaren (ansluten till nätspänning) i minst 1 sekund 4. Bearbetningen kan fortsätta
Apparaten är överhettad	Följ punkt 1-4. Om kontrollampan fortfarande lyser röd när apparaten stängs av, placera motorenheten i laddaren och låt svalna i ca 1 timme. Under tiden blinkar kontrollampan grönt.

Automatisk avstängning
Av säkerhetsskäl stängs apparaten av efter 4 minuters användning. Apparaten kan slås på direkt igen.

Använda din handmixer

Mixerstaven är perfekt vid tillredning av dippsåser, såser, soppor, majonnäs och barnmat samt för att blanda drinkar och milkshake.
a) Avlägsna knivskyddet längst ned på staxmixern genom att avlägsna skyddstejpen. För in motorenheten (4) i mixerskaftet (6) tills den spärras i rätt läge.
b) Placera stavmixern lodrätt i kärlet, håll kontakten (2) nedtryckt och tryck sedan på startknappen (3).
c) Tryck på knapparna (5) för att avlägsna stavmixern från motorenheten.

När du använder mixerstaven i het vätska måste du vara försiktig och tänka på att inte doppa mixerskaftet i den heta vätskan eller lyfta upp det när mixerstaven är påslagen.

Receptexempel:
Majonnäs
200-250 ml olja,
1 ägg (gula och vita)
1 msk citronsaft eller vinäger, salt och peppar för smaksättning

Tillsätt alla ingredienser i bägaren i den ordning de anges i receptet ovan. Placera mixerstaven i bägaren och se till att den nedre delen av mixerstaven nuddar botten. När mixerstaven är påslagen ska den hållas i detta läge tills oljan emulgerar. För sedan mixerstaven – utan att stänga av den – uppåt och nedåt i bägaren tills majonnäsen har önskad konsistens.

Använd hackningstillbehöret

Hackaren är perfekt för att hacka kött, ost, lök, örter, vitlök, morötter, valnötter, mandel, plommon osv. OBS: Hacka inte ingredienser med väldigt hård konsistens, som muskotnöt, kaffebönor och gryn.

Före hackning …
- skär kött, ost, lök, vitlök, morot, chilipeppar i mindre bitar (se guiden)
- avlägsna stjälkar från kryddörter och skala nötter
- avlägsna ben, senor och brosk när du ska hacka kött.

Hackning

(se bildavsnitt **A**)

1. Avlägsna försiktigt plastskyddet från knivbladet (10b). Varning! Knivbladet är väldigt vasst! Håll alltid i den övre plastdelen.
   Tryck fast bladet på hackarens mittapp (10c) tills det låser fast. Ställ alltid hackningsbehållaren på antiglidplattan (10d).

2. Lägg den ingrediens som ska hackas i hackningsbehållaren.
3. Sätt fast växellocket (10a) på hackningsbehållaren.
4. Placera motorenheten i växellocket tills den spärras i rätt läge.
5. Håll frigörningsknappen (2) nedtryckt och tryck på startknappen (3) för att använda hackaren. Håll motorenheten med en hand och hackningsbehållaren med en annan under beredning. Tryck motorenheten nedåt när du hackar hårda livsmedel.
6. När du är klar trycker du på knapparna för att ta bort motorenheten.
7. Avlägsna sedan växellocket.
8. Avlägsna kniven försiktigt.
9. Avlägsna den bearbetade maten från hackningsbehållaren. Antiglidbasen fungerar även som ett lufttätt lock åt hackningsbehållaren.

Shakes, drycker, puréer
För puréer kan man även använda mixerstaven i behållaren när man vill ha ett fint resultat.

Smet (pannkakssmet)
Häll först vätskorna i behållaren, tillsätt sedan mjöl och slutligen ägg.

Krossad is

(se bildavsnitt **B**)

1. Placera tillbehöret för att krossa is (10f) i behållaren. Kontrollera att det sitter rätt.
2. Placera skaftet med iskniven (10e) i iskrossinsatsens mitt och tryck nedåt.
3. Fyll på isbitar för att krossa is.
4. Sätt fast växellocket på behållaren.
5. För in motordelen i växellocket tills den spärras i rätt läge.
6. Håll frigörningsknappen (2) nedtryckt och tryck på startknappen (3) för att använda hackaren. När du är klar trycker du på knapparna för att avlägsna motorenheten. Avlägsna sedan växellocket, iskniven och iskrossinsatsen.
7. Avlägsna den krossade isen eller fyll helt enkelt dryck i behållaren för servering vid bordet. Alternativ: Mixa frukt i behållaren med hackningskniven (10b), fyll till max 0,5 liter. Avlägsna kniven och placera iskrossinsatsen i behållaren för att krossa is direkt i den pureade frukten.

Rengöring

Avlägsna motorenheten innan rengöring. Sänk inte ned motorenheten (4) och laddningsenheten (8) i vatten och håll dem inte heller under rinnande vatten. De här delarna bör endast rengöras med en fuktig trasa.
Hackarens växellock (10a) tål inte diskmaskin.
Övriga delar kan diskas i diskmaskin. Vid tillredning av ingredienser med färgämnen (t.ex. morötter) kan apparatens plastdelar missfärgas. Torka av berörda delar med vegetabilisk olja innan du rengör dem.

För elektriska specifikationer, se texten på specialsladden. Specialsladden anpassas automatiskt till växelström över hela världen.

Kan ändras utan föregående meddelande.

Den här apparaten innehåller laddningsbara Li-jon-batterier. Av hänsyn till miljön ber vid dig att inte slänga den här apparaten i de vanliga hushållssoporna när den är uttjänt.
Du kan lämna in den uttjänta produkten hos ett Braun-servicecenter eller till en återvinningsstation.

Garanti
Vi garanterar denna produkt för två år från och med inköpsdatum. Under garantitiden kommer vi utan kostnad, att avhjälpa alla brister i apparaten som är hänförbara till fel i material eller utförande, genom att antingen reparera eller byta ut hela apparaten efter eget gottfinnande.
Denna garanti gäller i alla länder där denna apparat levereras av Braun eller deras auktoriserade återförsäljare.

Garantin gäller ej: skada på grund av felaktig användning eller normalt slitage, liksom brister som har en försumbar inverkan på apparatens värde eller funktion. Garantin upphör att gälla om reparationer utförs av icke behörig person eller om Brauns originaldelar inte används.

För att erhålla service under garantitiden skall den kompletta apparaten lämnas in tillsammans med inköpskvittot, till ett auktoriserat Braun verkstad: www.service.braun.com.

Ring 020-21 33 21 för information om närmaste Braun verkstad.

Suomi

Tuotteemme on suunniteltu täyttämään korkeimmat laadun, toimivuuden ja muotoilun vaatimukset. Toivottavasti saat paljon iloa ja hyötyä uudesta Braun-laitteestasi.

Lue nämä käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen käyttöönottoa.

Varoitus

-  Terät ovat hyvin teräviä! Käsittele teriä varoen vammojen ehkäisemiseksi.
- Loukkaantumisvaara on suuri laitteen käynnistyessä tahattomasti. Tämä ladattava laite on käyttövalmis milloin tahansa (kun se on ladattu).
- Älä säilytä laitetta suorassa auringonvalossa.
- Mikäli terät tukkeutuvat, irrota moottoriosa sekoitinvarresta ennen raaka-aineen tai tukoksen poistamista.
- Irrota sekoitinvarsi moottoriosasta ennen puhdistusta.
- Tämä laite on suunniteltu tavalliseen kotitalouskäyttöön.
- Laitteen verkkojohto on varustettu matalajännitesovittimella. Sähköiskun vaaran välttämiseksi älä vaihda siihen mitään osia tai tee mitään muutoksia.
- Käytä laitetta ainoastaan sen mukana toimitetun latauslaitteen kanssa.
- Latauslaite voi olla kytkettynä koko ajan verkkovirtaan.
- Suojaa moottoriosaa, latauslaitetta ja verkkojohtoa kosteudelta. Moottoriosaa ja verkkojohdon matalajännitesovitinta ei saa käyttää, mikäli ne on upotettu veteen.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu lasten eikä fyysisesti tai henkisesti rajoittuneiden henkilöiden käyttöön, ellei heidän turvallisuudestaan vastaava henkilö valvo laitteen käyttöä. Suosittelemme ylipäänsä laitteen pitämistä poissa lasten ulottuvilta. Lapsia tulisi valvoa ja varmistaa, että he eivät leiki laitteella.
- Varmista ennen käyttöä, että latauslaite ja verkkojohto ovat vahingoittumattomia. Braun-sähkölaitteet täyttävät niitä koskevien turvallisuussäädösten määräykset.
- Verkkojohto voidaan korjata tai vaihtaa ainoastaan valtuutetussa huoltoliikkeessä.
- Puutteellinen valtuuttamaton huoltotyö voi aiheuttaa vakavia vaaratilanteita käyttäjälle.

Laitteen osat

1 Merkkivalo
2 Käynnistyksen vapautuspainike 🔓
3 Virtakytkin ⏻
4 Moottoriosa
5 Lisäosien vapautuspainikkeet
6 Sekoitinvarsi
7 Mittakulho
8 Latauslaite (sis. johdon säilytystilan)
9 Verkkojohto
10 Leikkuriosa
(a) Yläosa
(b) Terä
(c) Leikkurikulho
(d) Liukumaton pohja/kansi
(e) Jääterä
(f) Jäämurskainosa

Lataaminen

Ihanteellinen latauslämpötila on 15–35 °C. Varmista, että latauslaite (8) on tasaisella pinnalla. Kytke latauslaite verkkojohdolla verkkovirtaan. Kun haluat ladata laitteen, aseta koko pikasekoitin latauslaitteeseen (8) (myös pelkästään moottoriosan asettaminen latauslaitteeseen on mahdollista).

Vihreä merkkivalo vahvistaa, että laite on asetettu oikein latauslaitteeseen ja laite latautuu.

- Täysi lataus: noin kaksi tuntia.
- Valmis lataus: merkkivalo vilkkuu pidemmin väliajoin.
- Toiminta-aika on noin 20 minuuttia (käyttötavan mukaan).

Aseta laite jokaisen käyttökerran jälkeen takaisin latauslaitteeseen latautumaan. Tällä varmistat, että laite on aina käyttövalmiina ja optimaalisesti ladattuna. Voit myös säilyttää laitetta latauslaitteessa. Litiumioniakut säilyttävät lataustasonsa hyvin pitkälle, vaikka laitetta ei käytettäisi pitkään aikaan.

Akuissa on suojaus ylipurkautumiselta. Jos laitteen akut ovat tyhjentyneet kokonaan, laitetta tulee ladata vähintään 15 minuuttia ennen käyttöä (esim. keiton valmistamista).

Merkkivalo

Laite latauslaitteessa (kytketty verkkovirtaan)	**Lataus- tai toimintaolosuhteet**
Vihreä vilkkuva valo	Akku latautuu
Vihreä vilkkuva valo (pidemmin väliajoin)	Akku on latautunut täyteen

Käynnistyksen vapautuspainike (2) **painettu alas**	**Lataus- tai toimintaolosuhteet**
Vihreä	Akku on latautunut täyteen
Punainen/vihreä vilkkuva valo	Lataus riittää vähintään yhteen käyttökertaan
Punainen	Akku on tyhjä
Punainen	Ylikuumenemissuoja aktiivinen (katso Turvatoiminnot → Ylikuumenemissuoja)

Turvatoiminnot

Laitteen käynnistäminen / Käynnistyksen lukitus
Laitteessa on käynnistyksen lukitus. Käynnistä laite turvallisesti seuraavasti:

1 Paina ensin peukalolla käynnistyksen vapautuspainiketta (2) ja pidä sitä painettuna.
2 Paina sen jälkeen virtakytkintä (3). Käynnistyksen vapautuspainiketta ei tarvitse painaa käytön aikana.
- Mikäli virtakytkintä ei paineta viiden sekunnin kuluessa, laitetta ei voi kytkeä päälle. Merkkivalo sammuu.
- Käynnistä laite aloittamalla uudestaan vaiheesta 1.

Ylikuumenemissuoja
Kun ylikuumenemissuoja on aktiivinen, laite sammuu ja merkkivalo palaa yhtäjaksoisesti punaisena.

Syy	**Ongelmanratkaisu**
Terä on tukossa	1. Irrota moottoriosa. 2. Irrota ruoka/tukos. 3. Aseta moottoriosa latauslaitteeseen (joka on kytketty verkkovirtaan) vähintään yhdeksi sekunniksi. 4. Jatka laitteen käyttöä.
Laite on ylikuumentunut	Toimi kohtien 1.–4. mukaan. Mikäli merkkivalo palaa yhä punaisena, kun laite käynnistetään, aseta moottoriosa takaisin latauslaitteeseen ja anna jäähtyä noin yksi tunti. Tänä aikana merkkivalo vilkkuu vihreänä.

Automaattinen virrankatkaisu
Laite sammuu turvallisuussyistä neljän minuutin yhtäjaksoisen käytön jälkeen. Laite voidaan käynnistää heti uudestaan.

Pikasekoittimen käyttö

Pikasekoitin soveltuu erinomaisesti dippien, kastikkeiden, keittojen, majoneesin ja vauvanruokien valmistukseen sekä juomien ja pirtelöiden sekoitukseen.
a) Poista sekoitinvarren pohjassa oleva teräsuoja irrottamalla kiinnitysteippi. Kiinnitä moottoriosa (4) sekoitinvarteen (6) siten, että se lukkiutuu paikoilleen.
b) Vie pikasekoitin pystysuorassa astiaan, pidä käynnistyksen vapautuspainiketta (2) painettuna ja paina virtakytkintä (3).
c) Irrota sekoitinvarsi moottoriosasta painamalla vapautuspainikkeita (5).

Jos käytät pikasekoitinta kuumissa nesteissä, sekoitinvartta ei saa upottaa nesteeseen eikä poistaa nesteestä laitteen ollessa käynnissä.

Ruokaohje-esimerkki:
Majoneesi
200–250 ml öljyä
1 kananmuna (keltuainen ja valkuainen)
1 rkl sitruunamehua tai viinietikkaa, suolaa ja pippuria maun mukaan

Lisää kaikki aineet mittakulhoon yllä mainitussa järjestyksessä. Vie pikasekoitin mittakulhon pohjaan saakka. Käynnistä pikasekoitin ja pidä sitä tässä asennossa, kunnes öljy emulgoituu. Liikuta sen jälkeen pikasekoitinta hitaasti ylös ja alas laitetta sammuttamatta, kunnes majoneesi on sekoittunut kunnolla.

Leikkurin käyttö

Leikkuri soveltuu erinomaisesti esimerkiksi lihan, juuston, sipulin, yrttien, valkosipulin, porkkanoiden, saksanpähkinöiden, hasselpähkinöiden, manteleiden ja kuivattujen luumujen hienontamiseen.
Huom.! Älä hienonna erittäin kovia elintarvikkeita, kuten muskottipähkinää, kahvipapuja tai jyviä.

Ennen hienontamista …
- Paloittele liha, juusto, sipuli, valkosipuli, porkkanat ja chilit (katso käyttötaulukko).
- Poista yrteistä varret ja kuori pähkinät.
- Poista lihasta luut, jänteet ja rustot.

Hienontaminen

(katso kuvaosio **A**)
1. Poista varovasti terän (10b) muovisuojus. Varoitus: terä on erittäin terävä! Pidä aina kiinni terän muovisesta yläosasta.

Paina terä leikkurikannun (10c) keskitappiin siten, että se lukkiutuu. Aseta leikkurikannu aina liukumattomalle pohjalle (10d).

2. Laita raaka-aineet leikkurikannuun.
3. Aseta yläosa (10a) leikkurikannuun.
4. Kiinnitä moottoriosa yläosaan siten, että se lukkiutuu paikalleen.
5. Käynnistä leikkuri pitämällä käynnistyksen vapautuspainiketta (2) painettuna ja paina virtakytkintä (3). Pidä käytön aikana kiinni toisella kädellä moottoriosasta ja toisella leikkurikannusta. Kun hienonnat kovia raaka-aineita, paina moottoriosa alas.
6. Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita.
7. Irrota sen jälkeen yläosa.
8. Ota terä varovasti pois.
9. Ota käsitellyt raaka-aineet leikkurikannusta. Liukumaton pohja toimii myös leikkurikannun ilmatiiviinä kantena.

Pirtelöt, juomat, soseet
Jos haluat erittäin hienojakoista sosetta, voit käyttää myös pikasekoitinta kannussa.

Ohuet taikinat (ohukaistaikina)
Valmista esimerkiksi ohukaistaikina kaatamalla ensin neste kannuun ja lisäämällä sen jälkeen jauhot ja viimeiseksi kananmunat.

Jäämurska

(katso kuvaosio **B**)

1. Aseta jäämurskainosa (10f) kannuun. Varmista, että se on kunnolla paikallaan.
2. Aseta jääterän (10e) varsi jäämurskainosan keskireikään ja paina se alas.
3. Lisää jääkuutiot jäämurskainosaan.
4. Aseta yläosa kannuun.
5. Kiinnitä moottoriosa yläosaan siten, että se lukkiutuu paikalleen.
6. Käynnistä leikkuri pitämällä käynnistyksen vapautuspainiketta (2) painettuna ja paina virtakytkintä (3). Irrota moottoriosa käytön jälkeen painamalla vapautuspainikkeita. Irrota sen jälkeen yläosa, jääterä ja jäämurskainosa.
7. Poista jäämurska tai lisää juoma kannuun tarjottavaksi.
   Vaihtoehto: Lisää kannuun enintään 0,5 litraa hedelmiä ja soseuta ne terällä (10b). Poista terä, aseta kannuun jäämurskainosa ja murskaa jäät suoraan soseutettujen hedelmien joukkoon.

Laitteen puhdistus

Irrota moottoriosa ennen puhdistusta. Älä upota moottoriosaa (4), latauslaitetta (8) veteen äläkä pidä niitä juoksevassa vedessä. Nämä osat voidaan puhdistaa ainoastaan kostealla liinalla.

Leikkurin yläosa (10a) ei kestä pesua astianpesukoneessa.
Kaikki muut osat voidaan pestä astianpesukoneessa. Laitteen muoviosat voivat värjääntyä värillisiä raaka-aineita (esimerkiksi porkkanoita) käsiteltäessä. Pyyhi nämä osat kasviöljyllä ennen puhdistamista.

Katso sähkömääräyksiä koskevat tiedot matalajännitesovittimesta. Verkkojohto soveltuu automaattisesti kaikkeen vaihtovirtaan maailmanlaajuisesti.

Tiedot voivat muuttua ilman ennakkoilmoitusta.

Tässä laitteessa on ladattavat litiumioniakut. Kun laite on tullut elinkaarensa päähän, älä hävitä sitä kotitalousjätteiden mukana. Hävitä tuote viemällä se Braun-huoltoliikkeeseen tai asianmukaiseen keräyspisteeseen.

Takuu
Tälle tuotteelle myönnämme 2 vuoden takuun ostopäivästä lukien Suomessa voimassa olevien alan takuuehtojen TE90 mukaan. Takuuaikana korvataan veloituksetta kaikki viat, jotka aiheutuvat materiaaliviasta tai valmistusvirheestä. Korvaus tapahtuu harkintamme mukaan korjaamalla, vaihtamalla viallinen osa tai vaihtamalla koko laite uuteen. Takuu on voimassa kaikkialla maailmassa sillä edellytyksellä, että laitetta myydään ko. maassa Braunin tai virallisen maahantuojan toimesta.

Takuun piiriin eivät kuulu seuraavat viat: viat, jotka johtuvat virheellisestä käytöstä, normaalista kulumisesta tai viat, jolla on vähäinen merkitys laitteen arvoon tai toimintaan. Takuun voimassaolo lakkaa, jos laitetta korjataan muualla kuin valtuutetussa Braun-huoltoliikkeessä tai jos laitteessa käytetään muita kuin alkuperäisiä varaosia.

Yksilöity ostokuitti riittää takuun voimassaolon osoittamiseksi: www.service.braun.com.

Lisätietoa takuuseen liittyvistä asioista saa asiakaspalvelukeskuksestamme numerosta 020-377 877.

Ελληνικα

Τα προϊόντα μας είναι κατασκευασμένα με τις υψηλότερες προδιαγραφές ποιότητας, λειτουργικότητας και σχεδιασμού. Ελπίζουμε να απολαύσετε τη νέα σας συσκευή Braun.

Παρακαλούμε διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

Προσοχή

-  Οι λεπίδες είναι πολύ αιχμηρές! Να χειρίζεστε τις λεπίδες με μεγάλη προσοχή για την αποφυγή τραυματισμού.
- Υπάρχει υψηλός κίνδυνος τραυματισμού εάν θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία άσκοπα. Καθώς αυτή είναι μια επαναφορτιζόμενη συσκευή, είναι έτοιμη προς χρήση ανά πάσα στιγμή (όταν είναι φορτισμένη).
- Μην εκθέτετε τη συσκευή σε άμεση ηλιακή ακτινοβολία.
- Όταν οι λεπίδες είναι μπλοκαρισμένες, αφαιρέστε το μοτέρ από τη ράβδο πριν απομακρύνετε την τροφή/μπλοκάρισμα.
- Πριν τον καθαρισμό, αφαιρέστε τη ράβδο από το μοτέρ.
- Η συσκευή είναι κατασκευασμένη για να επεξεργάζεται κανονικές ποσότητες τροφών.
- Αυτή η συσκευή είναι εφοδιασμένη με ένα ειδικό σετ καλωδίου, το οποίο διαθέτει ενσωματωμένο μετασχηματιστή πολύ χαμηλής τάσης για περισσότερη ασφάλεια. Για τον λόγο αυτό δεν πρέπει να αντικαταστήσετε ή τροποποιήσετε οποιοδήποτε μέρος του. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο με τη βάση φόρτισης που διατίθεται.
- Η βάση φόρτισης μπορεί να παραμείνει μόνιμα συνδεδεμένη στην πρίζα.
- Προστατεύστε το μοτέρ, τη βάση φόρτισης και το ειδικό σετ καλωδίου από την υγρασία. Το μοτέρ και το ειδικό σετ καλωδίου δεν πρέπει πλέον να χρησιμοποιούνται αφού έχουν βυθιστεί σε νερό.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από παιδιά ή άτομα με μειωμένες σωματικές ή διανοητικές ικανότητες, εκτός και αν επιτηρούνται από άτομο υπευθυνο για την ασφάλειά τους. Γενικά, συνιστούμε να κρατάτε τη συσκευή μακριά από παιδιά. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται για να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η βάση φόρτισης και το ειδικό σετ καλωδίου δεν έχουν υποστεί ζημιά. Οι ηλεκτρικές συσκευές Braun συμμορφώνονται με τα ισχύοντα πρότυπα ασφαλείας.
- Οι επισκευές ή η αντικατάσταση του καλωδίου ρεύματος πρέπει να πραγματοποιούνται μόνο από εξουσιοδοτημένο προσωπικό service.
- Η λανθασμένη επισκευή από μη εξουσιοδοτημένα άτομα μπορεί να οδηγήσει σε σημαντικούς κινδύνους για τον χρήστη.

Περιγραφή

1 Ενδεικτική λυχνία
2 Πλήκτρο απελευθέρωσης διακόπτη 🔓
3 Διακόπτης λειτουργίας ⏻
4 Μοτέρ
5 Πλήκτρα απελευθέρωσης εξαρτημάτων
6 Ράβδος
7 Δοχείο μέτρησης
8 Βάση φόρτισης (περιλαμβάνει χώρο αποθήκευσης καλωδίου)
9 Ειδικό σετ καλωδίου
10 Κόφτης
(a) Κόμπλερ
(b) Λεπίδα
(c) Μπολ κοπής
(d) Αντιολισθητική βάση/καπάκι
(e) Λεπίδα θρυμματισμού πάγου
(f) Ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου

Φόρτιση

Η ιδανική κλίμακα φόρτισης είναι μεταξύ 15 °C και 35 °C.
Βεβαιωθείτε ότι η βάση φόρτισης (8) είναι τοποθετημένη πάνω σε επίπεδη επιφάνεια. Συνδέστε τη βάση φόρτισης στην πρίζα μέσω του ειδικού σετ καλωδίου.
Για τη φόρτιση, τοποθετήστε ολόκληρο το μπλέντερ χειρός στη βάση φόρτισης (8) – είναι επίσης δυνατόν να τοποθετήσετε μόνο το μοτέρ.

Η πράσινη ενδεικτική λυχνία επιβεβαιώνει ότι η συσκευή έχει τοποθετηθεί σωστά στη βάση φόρτισης και ότι φορτίζεται.

- Πλήρης φόρτιση: περίπου 2 ώρες
- Πλήρως φορτισμένο: η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει με μεγαλύτερα διαστήματα
- Ο χρόνος λειτουργίας είναι περίπου 20 λεπτά (ανάλογα με τον τρόπο χρήσης)

Μετά από κάθε χρήση, τοποθετήστε τη συσκευή στη βάση φόρτισης για να την επαναφορτίσετε. Με αυτόν τον τρόπο θα εξασφαλίσετε ότι είναι πάντα έτοιμη για χρήση με άριστες συνθήκες φόρτισης. Μπορείτε επίσης να αποθηκεύσετε τη συσκευή πάνω στη βάση φόρτισης. Ακόμα και αν δεν χρησιμοποιούνται για μεγάλο χρονικό διάστημα, οι μπαταρίες λιθίου διατηρούν το επίπεδο φόρτισής τους σε μεγάλο βαθμό.

Οι μπαταρίες προστατεύονται από μεγάλη αποφόρτιση. Μια πλήρως αποφορτισμένη συσκευή πρέπει να φορτίζεται για τουλάχιστον 15 λεπτά πριν χρησιμοποιηθεί για κάποια εφαρμογή (π.χ. σούπα).

Ενδεικτική Λυχνία

Συσκευή στη βάση φόρτισης (συνδεδεμένη στο ρεύμα)	**Συνθήκες φόρτισης ή λειτουργίας**
Αναβοσβήνει πράσινο	Η μπαταρία φορτίζεται
Αναβοσβήνει πράσινο (σε μεγαλύτερα διαστήματα)	Η μπαταρία είναι πλήρως φορτισμένη

Πλήκτρο απελευθέρωσης (2) **διακόπτη πατημένο**	**Συνθήκες φόρτισης ή λειτουργίας**
Πράσινο	Η μπαταρία είναι πλήρως φορτισμένη
Αναβοσβήνει κόκκινο/ πράσινο	Φόρτιση επαρκής για τουλάχιστον μία χρήση
Κόκκινο	Η μπαταρία είναι αποφορτισμένη
Κόκκινο	Ενεργοποιημένη προστασία από υπερθέρμανση (ανατρέξτε στα Χαρακτηριστικά ασφαλείας → Προστασία από υπερθέρμανση)

Αιτία	**Αντιμετώπιση προβλήματος**
Η λεπίδα είναι μπλοκαρισμένη	1. Αφαιρέστε το μοτέρ 2. Απομακρύνετε την τροφή/ μπλοκάρισμα 3. Τοποθετήστε το μοτέρ στη βάση φόρτισης (συνδεδεμένη στην πρίζα) για τουλάχιστον 1 δευτερόλεπτο 4. Μπορείτε να συνεχίσετε την επεξεργασία τροφών
Η συσκευή έχει υπερθερμανθεί	Ακολουθήστε τα βήματα 1.-4. Εάν η ενδεικτική λυχνία εξακολουθεί να είναι κόκκινη όταν ανάβετε τη συσκευή, τοποθετήστε το μοτέρ στη βάση φόρτισης και αφήστε το να κρυώσει για περίπου 1 ώρα. Κατά τη διάρκεια αυτή, η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει πράσινο.

Αυτόματο Κλείσιμο
Για λόγους ασφαλείας η συσκευή απενεργοποιείται μετά από 4 λεπτά σταθερής λειτουργίας.
Η συσκευή μπορεί να τεθεί απευθείας ξανά σε λειτουργία.

Χαρακτηριστικά ασφαλείας

Άναμμα της συσκευής / Κλείδωμα διακόπτη
Η συσκευή διαθέτει ένα κλείδωμα διακόπτη. Για να τη θέσετε με ασφάλεια σε λειτουργία, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1 Πρώτα πιέστε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο απελευθέρωσης διακόπτη (2) με τον αντίχειρά σας.
2 Στη συνέχεια πιέστε τον διακόπτη λειτουργίας (3). Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, μπορείτε να σταματήσετε να πιέζετε το πλήκτρο απελευθέρωσης διακόπτη.
- Εάν ο διακόπτης λειτουργίας δεν πιεστεί εντός 5 δευτερολέπτων, η συσκευή δεν μπορεί να τεθεί σε λειτουργία. Η ενδεικτική λυχνία σβήνει.
- Για να θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, ξεκινήστε πάλι με το βήμα 1.

Προστασία από υπερθέρμανση
Όταν η επιλογή προστασίας από υπερθέρμανση είναι ενεργοποιημένη, η συσκευή τίθεται εκτός λειτουργίας και η ενδεικτική λυχνία ανάβει σταθερά κόκκινη.

Χρήση του μπλέντερ χειρός

Το μπλέντερ χειρός είναι απόλυτα κατάλληλο για να παρασκευάσετε ντιπ, σάλτσες, σούπες, μαγιονέζα και παιδικές τροφές καθώς επίσης και για να αναμείξετε ποτά και μιλκ-σέικ.
a) Βγάλτε το προστατευτικό λεπίδας που βρίσκεται στον πάτο της ράβδου αφαιρώντας την αυτοκόλλητη ταινία. Εισάγετε το μοτέρ (4) μέσα στη ράβδο (6) έως ότου ασφαλίσει.
b) Εισάγετε το μπλέντερ χειρός κάθετα μέσα στο δοχείο, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο απελευθέρωσης διακόπτη (2), στη συνέχεια τον διακόπτη λειτουργίας (3).
c) Για να αφαιρέσετε τη ράβδο από το μοτέρ, πιέστε τα πλήκτρα απελευθέρωσης εξαρτημάτων (5).

Όταν χρησιμοποιείτε το μπλέντερ χειρός σε ζεστά υγρά, μην βυθίζετε τη ράβδο – ή την αφαιρείτε από το υγρό ενώ η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.

Παράδειγμα συνταγής:
Μαγιονέζα
200–250 ml λάδι,
1 αυγό (κρόκος και ασπράδι),
1 κουταλιά της σούπας χυμός λεμόνι ή ξύδι, αλάτι και πιπέρι

Βάλτε όλα τα υλικά μέσα στο δοχείο. Εισάγετε το μπλέντερ χειρός στη βάση του δοχείου. Αφού θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία, κρατήστε το μπλέντερ σε αυτή τη θέση έως ότου το λάδι ομογενοποιηθεί. Στη συνέχεια, χωρίς να θέσετε τη συσκευή εκτός λειτουργίας, μετακινήστε την αργά προς τα πάνω και προς τα κάτω έως ότου η μαγιονέζα πήξει.

Χρήση του κόφτη

Ο κόφτης είναι απόλυτα κατάλληλος για να κόβετε κρέας, τυρί, κρεμμύδια, λαχανικά, σκόρδο, καρότα, καρύδια, αμύγδαλα, δαμάσκηνα κλπ.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Μην κόβετε εξαιρετικά σκληρές τροφές, όπως μοσχοκάρυδο, κόκκους καφέ και δημητριακών.

Πριν το κόψιμο ...
- κόψτε σε κομμάτια το κρέας, το τυρί, τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα καρότα, τις πιπεριές (δείτε τον οδηγό επεξεργασίας)
- αφαιρέστε τα κοτσάνια από τα λαχανικά και τα τσόφλια από τα καρύδια
- αφαιρέστε τα κόκαλα, τους τένοντες και τους χόνδρους από το κρέας.

Κόψιμο

(δείτε την εικόνα στο τμήμα **A**)
1. Αφαιρέστε προσεκτικά το πλαστικό κάλυμμα από τη λεπίδα (10b). Προσοχή: η λεπίδα είναι πολύ αιχμηρή! Να την κρατάτε πάντα από το άνω πλαστικό τμήμα της.
   Πιέστε τη λεπίδα πάνω στον κεντρικό άξονα της κανάτας κοπής (10c) έως ότου ασφαλίσει.
   Τοποθετείτε πάντα την κανάτα κοπής πάνω στην αντιολισθητική βάση (10d).
2. Βάλτε τα υλικά μέσα στην κανάτα κοπής.
3. Τοποθετήστε το κόμπλερ (10a) πάνω στην κανάτα κοπής.
4. Εισάγετε το μοτέρ μέσα στο κόμπλερ έως ότου ασφαλίσει.
5. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο απελευθέρωσης διακόπτη (2) και πιέστε τον διακόπτη (3) για να θέσετε σε λειτουργία τον κόφτη. Κατά τη διάρκεια της επεξεργασίας, κρατήστε το μοτέρ με το ένα χέρι και την κανάτα κοπής με το άλλο. Όταν κόβετε σκληρές τροφές, πιέστε προς τα κάτω το μοτέρ.
6. Μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα για να αφαιρέσετε το μοτέρ.
7. Στη συνέχεια αφαιρέστε το κόμπλερ.
8. Βγάλτε προσεκτικά τη λεπίδα.
9. Αφαιρέστε την επεξεργασμένη τροφή από την κανάτα κοπής. Η αντιολισθητική βάση χρησιμεύει επίσης και ως αεροστεγές καπάκι για την κανάτα κοπής.

Σέικ, ποτά, πουρές
Για άριστα αποτελέσματα κατά την παρασκευή πουρέ, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη ράβδο του μπλέντερ χειρός μέσα στην κανάτα.

Ελαφριά ζύμη (ζύμη για τηγανίτες)
Πρώτα αδειάστε τα υγρά μέσα στην κανάτα, στη συνέχεια προσθέστε το αλεύρι και τέλος τα αυγά.

Θρυμματισμός πάγου

(δείτε την εικόνα στο τμήμα **B**)
1. Τοποθετήστε το ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου (10f) μέσα στην κανάτα. Βεβαιωθείτε ότι έχει τοποθετηθεί σωστά.
2. Τοποθετήστε τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου (10e) μέσα στην κεντρική οπή του ειδικού δοχείου θρυμματισμού πάγου και πιέστε την προς τα κάτω.
3. Γεμίστε το δοχείο με παγάκια.
4. Τοποθετήστε το κόμπλερ πάνω στην κανάτα.
5. Εισάγετε το μοτέρ μέσα στο κόμπλερ έως ότου ασφαλίσει.
6. Κρατήστε πατημένο το πλήκτρο απελευθέρωσης διακόπτη (2) και πιέστε τον διακόπτη (3) για να θέσετε σε λειτουργία τον κόφτη. Μετά τη χρήση, πιέστε τα πλήκτρα για να αφαιρέσετε το μοτέρ. Στη συνέχεια αφαιρέστε το κόμπλερ, τη λεπίδα θρυμματισμού πάγου και το ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου.
7. Βγάλτε τον θρυμματισμένο πάγο ή απλά αδειάστε το ποτό σας μέσα στην κανάτα για να το σερβίρετε στο τραπέζι.
   Εναλλακτικά: Πρώτα αναμείξτε φρούτα μέσα στην κανάτα με τη λεπίδα κοπής (10b), γεμίζοντας την κανάτα το πολύ μέχρι 0.5 λίτρα.
   Αφαιρέστε τη λεπίδα και τοποθετήστε το ειδικό δοχείο θρυμματισμού πάγου μέσα στην κανάτα για να θρυμματίσετε πάγο απευθείας μέσα στα πολτοποιημένα φρούτα.

Καθαρισμός

Πριν τον καθαρισμό αφαιρέστε το μοτέρ. Μην βυθίζετε το μοτέρ (4) και τη βάση φόρτισης (8) σε νερό και μην τα κρατάτε κάτω από τρεχούμενο νερό. Αυτά τα τμήματα μπορούν να καθαριστούν μόνο με ένα νωπό πανί.
Το κόμπλερ του κόφτη (10a) δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων.
Όλα τα άλλα τμήματα μπορούν να πλυθούν στο πλυντήριο πιάτων. Όταν επεξεργάζεστε τροφές με χρώμα (π.χ. καρότα), τα πλαστικά τμήματα της συσκευής μπορεί να αποχρωματιστούν. Σκουπίστε αυτά τα τμήματα με φυτικό λάδι πριν τα καθαρίσετε.

Για ηλεκτρικές προδιαγραφές, παρακαλούμε ανατρέξτε στην εκτύπωση που βρίσκεται πάνω στο ειδικό σετ καλωδίου. Το ειδικό σετ καλωδίου προσαρμόζεται αυτόματα σε οποιαδήποτε τάση εναλλασσόμενου ρεύματος AC παγκοσμίως.

Υπόκειται σε αλλαγές χωρίς ειδοποίηση.

Αυτή η συσκευή περιέχει επαναφορτιζόμενες μπαταρίες λιθίου. Παρακαλούμε μην απορρίπτετε το προϊόν στα οικιακά απορρίμματα στο τέλος της χρήσιμης ζωής του. Η απόρριψη μπορεί να πραγματοποιηθεί σε κάποιο Εξουσιοδοτημένο Κέντρο Service της Braun ή σε κατάλληλα σημεία αποκομιδής που παρέχονται στη χώρα σας.

Εγγύηση
Παραχωρούμε δύο χρόνια εγγύηση, στο προϊόν, ξεκινώντας από την ημερομηνία αγοράς.
Μέσα στην περίοδο εγγύησης καλύπτουμε, χωρίς χρέωση, οποιαδήποτε ελάττωμα προερχόμενο από κακή κατασκευή ή κακής ποιότητος υλικό, είτε επισκευάζοντας είτε αντικαθιστώντας ολόκληρη τη συσκευή σύμφωνα με την κρίση μας.
Αυτή η εγγύηση ισχύει σε όλες τις χώρες που πωλούνται τα προϊόντα Braun.
Η εγγύηση δεν καλύπτει: καταστροφή από κακή χρήση, φυσιολογική φθορά ή ελαττώματα λόγω αμέλειας του χρήστη. Η εγγύηση ακυρώνεται αν έχουν γίνει επισκευές από μη εξουσιοδοτημένα άτομα ή δεν έχουν χρησιμοποιηθεί γνήσια ανταλλακτικά Braun.

Για να επιτύχετε σέρβις μέσα στην περίοδο της εγγύησης, παραδώστε ή στείλτε την συσκευή με την απόδειξη αγοράς σε ένα Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun: www.service.braun.com.

Καλέστε στο 01–9478700 για να πληροφορηθείτε για το πλησιέστερο Εξουσιοδοτημένο Κατάστημα Σέρβις της Braun.